FENTIC

Model no.: SM-1504P

NL Gebruikershandleiding - Keukenmachine

FR Mode d'emploi - Robot pâtissier

EN Instruction manual - Stand mixer

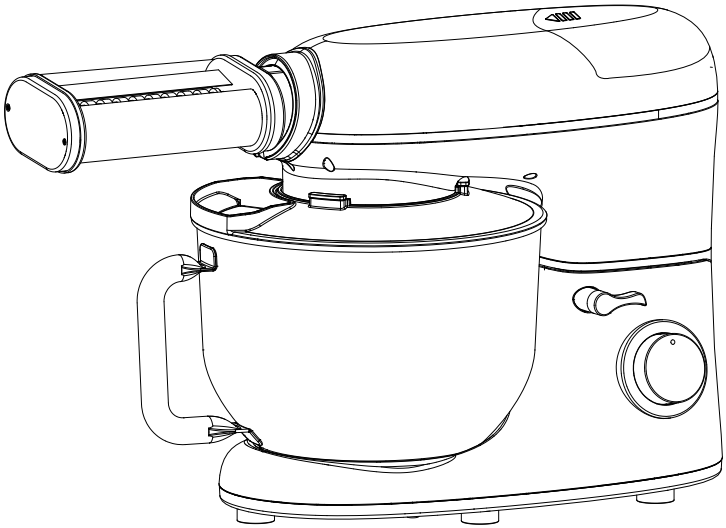
DE Bedienungsanleiting - Küchenmaschine

ES Manual de instrucciones - Batidora amasadora

IT Manuale di istruzioni - impastatrice planetaria

PL Instrukcja obsługi - Robot kuchenny

SE Bruksanvisning - Matberedare



NL Lees de instructies voor gebruik

FR Lire les instructions avant utilisation

EN Read instructions before use

DE Vor dem gebrauch die anweisungen lesen

ES Lea las instrucciones antes de usar

IT Leggere le instruzioni prima dell'uso

PL Przeczytaj instrukcję przed użyciem

SE Läs instruktioner innan användning

NL INHOUDSOPGAVE

Hoofdstuk 1	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	4
Hoofdstuk 2	Onderdelen	5
Hoofdstuk 3	Instructies voor gebruik	6
Hoofdstuk 4	Reiniging & onderhoud	9
Hoofdstuk 5	Probleem & oplossing	10
Hoofdstuk 6	Milieu	10
Hoofdstuk 7	Garantie	10

FR TABLE DES MATIÈRES

Chapitre 1	Mesures de protection importantes	11
Chapitre 2	Les pièces	12
Chapitre 3	Instructions d'utilisation	13
Chapitre 4	Nettoyage & entretien	16
Chapitre 5	Dépannage	17
Chapitre 6	Environnement	17
Chapitre 7	Garantie	17

EN TABLE OF CONTENT

Chapter 1	Important safeguards	18
Chapter 2	Parts	19
Chapter 3	Instructions for use	20
Chapter 4	Cleaning & maintenance	23
Chapter 5	Troubleshooting	24
Chapter 6	Environment	24
Chapter 7	Warranty	24

DE INHALTSVERZEICHNIS

Kapitel 1	Wichtige sicherheitsmassnahmen	25
Kapitel 2	Teile	26
Kapitel 3	Gebrauchsanweisung	27
Kapitel 4	Reinigung & pflege	30
Kapitel 5	Problemlösung	31
Kapitel 6	Umfeld	31
Kapitel 7	Garantie	31

ES TABLA DE CONTENIDO

Capítulo 1	Consideraciones importantes	32
Capítulo 2	Piezas	33
Capítulo 3	Instrucciones de uso	34
Capítulo 4	Limpieza y mantenimiento	36
Capítulo 5	Solución de problemas	37
Capítulo 6	Medioambiente	37
Capítulo 7	Garantía	37

IT SOMMARIO

Capitolo 1	Precauzioni importanti	38
Capitolo 2	Pezzi	39
Capitolo 3	Istruzioni d'uso	40
Capitolo 4	pulizia e manutenzione	43
Capitolo 5	Risoluzione dei problemi	44
Capitolo 6	Ambiente	44
Capitolo 7	Garanzia	44

PL SPIS ZAWARTOŚCI

Rozdział 1	Ważne zabezpieczenia	45
Rozdział 2	Części	46
Rozdział 3	Instrukcja użycia	47
Rozdział 4	Czyszczenie i konserwacja	50
Rozdział 5	Rozwiązywanie problemó	51
Rozdział 6	Środowisko	51
Rozdział 7	Gwarancja	51

SE INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Kapitel 1	Viktiga säkerhetsåtgärder	52
Kapitel 2	Delar	53
Kapitel 3	Användningsinstruktioner	54
Kapitel 4	Rengöring & underhåll	57
Kapitel 5	Felsökning	58
Kapitel 6	Miljö	58
Kapitel 7	Garanti	58

NL BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Bedankt dat u heeft gekozen voor één van onze Fentic producten!

Mochten er nog vragen zijn over het product, neem dan contact met ons op door te mailen naar info@fentic.eu of whatsapp met ons door de QR code te scannen.

1 BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

WAARSCHUWING: Dit apparaat bevat elektrische aansluitingen en bewegende onderdelen die een risico kunnen vormen voor de gebruiker. Om het risico op ernstig letsel bij het gebruik van uw apparaat te voorkomen, moet u de volgende basisveiligheidsmaatregelen in acht nemen:

LEES ALLE INSTRUCTIES, VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN EN WAARSCHUWINGEN VOORDAT U BEGINT EN BEWAAR DEZE GOED.

Het niet opvolgen van een van de veiligheidsvoorschriften en instructies voor veilig gebruik kan tot ernstig letsel lijden en uw garantie ongeldig maken.

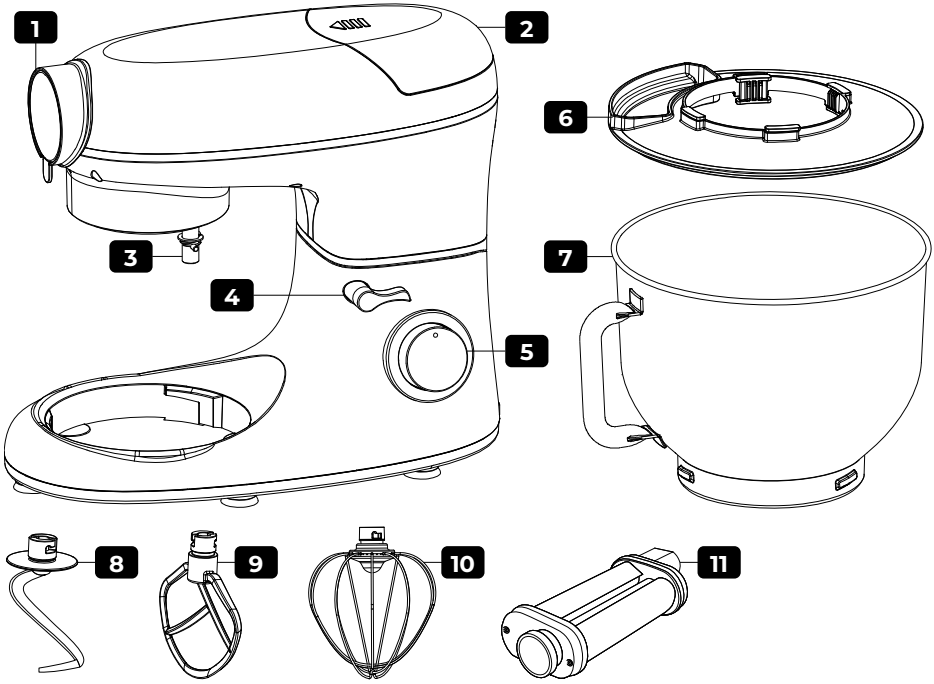
1. Lees alle instructies aandachtig door. Bewaar deze handleiding voor later.
2. Neem alle waarschuwingen en instructies zorgvuldig in acht en volg ze op.
3. Neem de tijd en wees voorzichtig tijdens het uitpakken en het instellen van het apparaat. Dit apparaat bevat onderdelen die bij verkeerd gebruik letsel kunnen veroorzaken.
4. Zorg ervoor dat alle verpakkingsmateriaal en promotiestickers verwijderd zijn alvorens het apparaat de eerste keer te gebruiken.
5. Laat kinderen dit apparaat niet bedienen of als speelgoed gebruiken. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
6. Zorg ervoor dat kinderen niet met het verpakkingsmateriaal kunnen spelen.
7. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in een huishoudelijke omgeving en voor commerciële doeleinden zoals: personeelskeukens, winkels, kantoren, boerderijen, (klanten in) hotels, motels, bed & breakfast en andere residentiële omgevingen.
8. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een lichamelijke, zintuiglijke beperking, verminderde mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan en instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
9. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
10. Dit apparaat mag worden gebruikt, gereinigd en onderhouden door kinderen ouder dan 8 jaar, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
11. Het het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
12. Het apparaat moet uit het stopcontact getrokken zijn wanneer het niet in gebruik is, tijdens het onderhoud ervan en bij het vervangen van onderdelen. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen toevoegt of verwijdert en voordat u het apparaat schoonmaakt.
13. Controleer regelmatig het netsnoer. Gebruik het apparaat niet als het gebroken of beschadigd is. Als het netsnoer beschadigd is moet dit vervangen worden door de fabrikant, zijn onderhoudsagent of gelijkaardige gekwalificeerde personen om risico's te vermijden.
14. Let op: om risico's te vermijden mag dit apparaat niet aangesloten worden op een externe schakelijker zoals een timer, of op een stroomkring die regelmatig aan- en uitgeschakeld wordt.
15. Voorzichtigheid is geboden bij het hanteren van bewegende onderdelen, vooral bij het verwisselen van accessoires en bij het schoonmaken van het apparaat.
16. De oppervlakken van het apparaat kunnen warm worden tijdens het gebruik. Wacht tot het apparaat

is afgekoeld voordat u de behuizing en onderdelen aanraak om brandwonden te vermijden.
17. Dompel het apparaat, het snoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof om elektrische schok of brandwonden te vermijden.
18. Laat het netsnoer niet over de rand van het aanrecht hangen of warme oppervlakken raken.
19. Gebruik dit appraat en de accessoires niet voor andere doeleinden dan het beoogde gebruik.
20. Laat het apparaat nooit onbewaakt achter wanneer het in werking is.
21. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander, of in een verwarmde oven.
22. Gebruik of bewaar dit apparaat niet buiten.
23. Verplaats het apparaat niet wanneer het in gebruik is.
24. Controleer zorgvuldig of de spanning en frequentie overeenstemmen met de indicaties op het typeplaatje van het apparaat.
25. Inspecteer de accessoires voor elk gebruik op beschadiging. Als de accessoires verbogen zijn of als er schade wordt vermoed, neem dan contact op.
26. De stekker moet in het juiste stopcontact gestoken worden dat geïnstalleerd en geaard is volgens de lokale normen en vereisten.
27. Als dit apparaat niet schoon gehouden wordt zou dit de levensduur kunnen verkorten en mogelijk leiden tot gevaarlijke situaties.
28. Bewaar het apparaat binnenshuis op een droge en schone plek.

2 ONDERDELEN

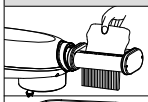
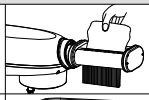
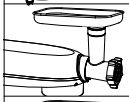
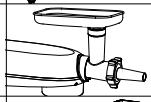
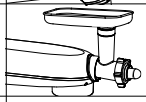
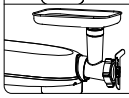
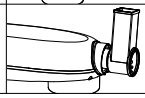
OPMERKING: De inhoud van de verpakking bevat de onderdelen zoals aangegeven in onderstaande lijst. Neem contact op als een onderdeel ontbreekt:

1. Voorklep
2. Achterklep
3. Bevestigingspunt
4. Vergrendelknop
5. Snelheidsregelaar
6. Spatscherm
7. Mengkom
8. Deeghaak
9. Menghaak
10. Garde
11. Pastaroller



Uitbreiding hulpstukken
Breid de mogelijkheden van jouw SM-1504P keukenmachine uit met diverse optioneel verkrijgbare accessoires. Met deze extra hulpstukken kun je nog meer uit je apparaat halen, zoals het malen van vlees, het snijden van groenten of het blenden van de lekkerste smoothies!

OPTIONEEL VERKRIJGBAAR

 Fettuccine snijder	 Spaghetti snijder	Blender
 Gehaktmolen	 Worsten-maker	 Kibbeh maker
 Koekmaker	 Groente snijder	

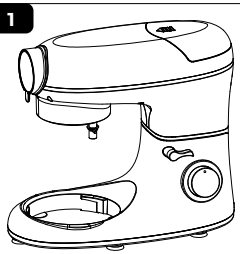
3 INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

Voor het eerste gebruik
Het is belangrijk om het apparaat schoon te maken voor het eerste gebruik of als deze lange tijd niet gebruikt is. verwijder de stickers, de beschermfolie en of het plastic van het apparaat.
Zie hoofdstuk 4 reiniging en onderhoud voor meer informatie.

LET OP:
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat je de opzetstukken verwisselt.
- Mix zwaar deeg (bijvoorbeeld brooddeeg) niet langer dan 6 minuten onafgebroken en laat de mixer daarna 10 minuten afkoelen.
- Mix lichte ingrediënten (bijvoorbeeld slagroom, salade) niet langer dan 15 minuten onafgebroken en laat de mixer daarna 10 minuten afkoelen.
- Begin altijd op een lage snelheid en voer die langzaam op indien nodig.
- Voeg niet meer dan 700 gram droge ingrediënten en 500 ml water samen toe.
- Vul bij zwaar deeg de kom tot maximaal 1/3.
- Water moet tussen de 5-40 °c zijn.

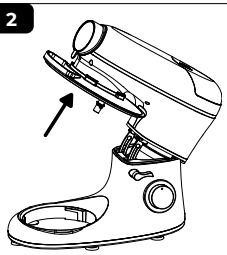
Mixen en kneden

1



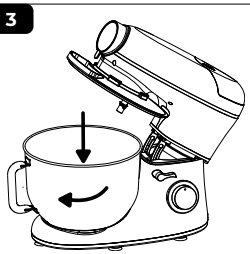
Plaats het apparaat op een stabiele ondergrond.
Draai de kantelknop met de klok mee om het bovenhuis omhoog te kantelen.

2



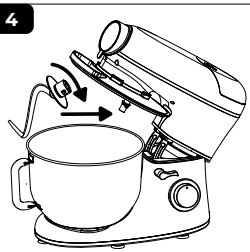
Plaats het spatscherm aan de behuizing.

3



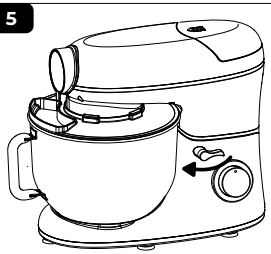
Plaats de mengkom in de behuizing.
Draai de mengkom met de klok mee tot deze vastklikt.

4



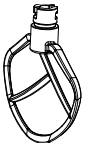
Kies het gewenste opzetstuk en bevestig deze aan het bevestigingspunt.
Draai het opzetstuk tegen de klok in tot deze vastklikt.
Doe de ingredienten in de mengkom.

5



Draai de kantelknop tegen de klok in om het bovenhuis omlaag te kantelen. Doe de stekker in het stopcontact en zet de snelheidsknop op de gewenste snelheid.

Draai na het mixen de snelheidsknop op “0”. Draai aan de kantelknop om het bovenhuis omhoog te kantelen. Draai het opzetstuk naar rechts tot deze los komt en draai de kom naar rechts totdat deze afgenomen kan worden.

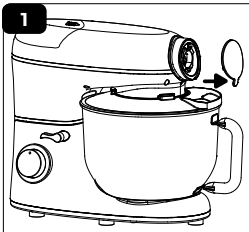
OPZETSTUK	BEWERKING	SNELHEID	INGREDIËNT
	Kneden	1 - 3	Deeg voor brood, pizza en pasta
	Mengen	3 - 4	Deeg voor cake, koekjes en schepijs
	Mixen	5 - 6	Eiwit, room

Pastaroller

De pasta deegroller snijdt deegplakken tot 14 cm breed en heeft 8 standen om de dikte nauwkeurig aan te passen. Ideaal voor het maken van diverse soorten verse pasta, van dunne tot dikke bladen.

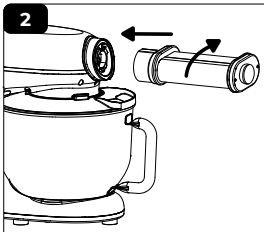
OPMERKING: Dit hulpstuk mag uitsluitend voor pastadeeg worden gebruikt. Snij of rol niets anders dan pastadeeg om beschadiging te voorkomen.

1



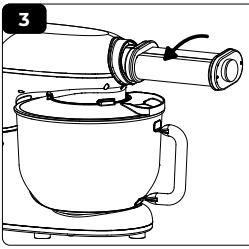
Plaats het apparaat op een stabiele ondergrond. Verwijder de voorklep van de keukenmachine.

2



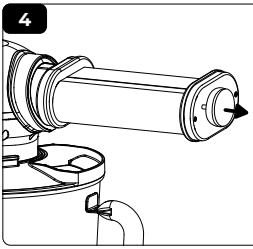
Kantel de pastaroller iets naar rechts en sluit deze aan op het transmissiegedeelte van de voorklep.

3



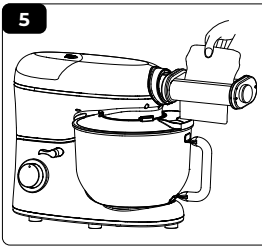
Draai de pastaroller tegen de klok in naar de vergrendelde positie.

4



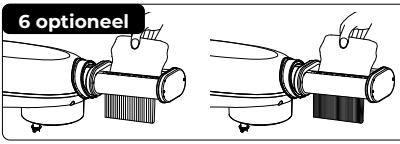
Trek de afstelknop van de roller recht uit en draai deze op stand 1.

5



1. Zet de keukenmachine op snelheid twee. Breng platte stukken deeg in de rollers om te rollen. Vouw het deeg dubbel en rol opnieuw. Herhaal dit totdat het deeg glad en meegaand is en de breedte van de roller bedekt. Bestuif de pasta lichtjes met bloem tijdens het rollen om uitdrogen en uiteenbrokkelen tegen te gaan.
2. Blijf de stand van de roller verder verhogen totdat de gewenste dikte bereikt is. Vouw het deeg niet dubbel bij deze stap.
3. Draai na gebruik de snelheidsknop op “0” en trek de stekker uit het stopcontact.

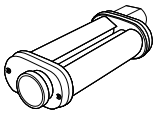
6 optioneel



Om perfect gesneden fettuccine of spaghetti te maken, verwisselt u de pastaroller voor de optioneel verkrijgbare fettuccine of spaghetti snijder.

LET OP:

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat je de opzetstukken verwisselt.
- Begin altijd op een lage snelheid en voer die langzaam op indien nodig.
- Draag geen zeer wijde of loszittende kleding en geen das of sjaal die door de draaiende delen gegrepen kan worden. Wees ook voorzichtig met lange haren.

OPZETSTUK	PASTA BREEDTE	SNELHEID	INSTELLING	TOEPASSING
	Maximaal 140 mm	2 - 6	• 1 - 2 • 3 - 4 • 4 - 5 • 6 - 8	• Kneden en walsen van het deeg • Dunne noedels • Spaghetti, Fettuccine, Lasagna, Noedels • Dunne fettuccine, Tortellini, Linguine

4 REINIGING & ONDERHOUD

1. Verwijder voor reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
2. Verwijder het hulpstuk en laat deze gedurende een uur drogen in de lucht en verwijder daarna het opgedroogde deeg met behulp van een reinigingsborsteltje. Als opgedroogd deeg moeilijk te verwijderen is, probeer dan met je hand op het hulpstuk te kloppen. Gebruik indien nodig een tandenstoker.
3. Poets het hulpstuk met een zachte, droge doek op.
4. Bewaar de hulpstukken bij kamertemperatuur op een droge plaats.

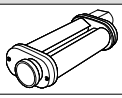
LET OP:

- Om onbedoelde activering te voorkomen, moet u de stekker uit het stopcontact halen voordat u onderdelen monteert of demonteert en voordat u gaat schoonmaken.
- Zorg ervoor dat het apparaat nooit wordt ondergedompeld in water.
- U mag het apparaat nooit in de vaatwasser plaatsen.
- Om blijvende en effectieve prestaties te garanderen, reinig het apparaat na elk gebruik.
- Gebruik geen scherpe, agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.
- Zorg dat alle onderdelen goed droog zijn voordat u ze weer gebruikt. Gebruik het apparaat niet als het vochtig is.
- Het is aan te raden alle onderdelen met de hand af te wassen. Dit verlengt de levensduur van de accessoires.

VAATWASSERBESTENDIG

Mengkom	Spatscherm	Garde

NIET VAATWASSERBESTENDIG

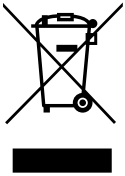
Menghaak	Deeghaak	 Pastaroller

5 PROBLEEM & OPLOSSING

LET OP: Om onbedoelde activering te voorkomen, moet u de stekker uit het stopcontact halen voordat u onderdelen monteert of demonteert en voordat u problemen gaat oplossen.

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSINGSMETHODE
De machine doet het niet	• Het netsnoer is niet goed aangesloten • De thermische beveiliging voor de motor is ingeschakeld • Het bovenhuis staat omhoog gekanteld	• Controleer het netsnoer en zorg ervoor dat de stroom is ingeschakeld • Laat het apparaat tenminste 10 minuten afkoelen • Zet de kantelschakelaar op “0” en zet het bovenhuis weer naar beneden, zet de snelheidsregelaar weer op “0” en selecteer vervolgens een snelheid
De opzetstukken schrapen tegen de kom aan	• De mengkom is incorrect geplaatst • De opzetstuk is incorrect geplaatst	• Plaats de mengkom op de juiste manier in de behuizing • Plaats de opzetstuk op de juiste manier aan het bevestigingspunt
De opzetstukken raken niet de onderkant van de mengkom	Om krassen te voorkomen raken de opzetstukken de onderkant van de mengkom niet	Dit is een normaal verschijnsel
Het apparaat beweegt als hij aanstaat	• De anti-slip voeten zitten niet goed vast • Het apparaat staat niet op een stabiel oppervlak • Het apparaat staat op de hoogste stand	• Controleer of de anti-slip voeten goed vast zitten • Plaats het apparaat op een stabiel en stevige ondergrond • Dit is een normaal verschijnsel

6 MILIEU



Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar moet bij een speciaal inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attendeert u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recyclen van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzamelpunt.

7 GARANTIE

Bedankt voor de aankoop van ons product, dat is gemaakt om aan hoge kwaliteitsnormen te voldoen. De fabrieksgarantie dekt het product gedurende een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum tegen fabricagefouten.

FR CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Merci d'avoir choisi l'un de nos produits Fentic !

Si vous avez des questions sur le produit, veuillez nous contacter par e-mail à info@fentic.eu ou par whatsapp en scannant le code QR.

1 MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

AVERTISSEMENT : Cet appareil contient des connexions électriques et des pièces mobiles qui peuvent présenter un risque pour l'utilisateur. Pour éviter tout risque de blessure grave lors de l'utilisation de votre appareil, vous devez respecter les mesures de sécurité de base suivantes :

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS, CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS AVANT DE COMMENCER ET GARDEZ-LES BIEN.

Le non-respect des règles de sécurité et des instructions d'utilisation en toute sécurité peut entraîner des blessures graves et invalider votre garantie.

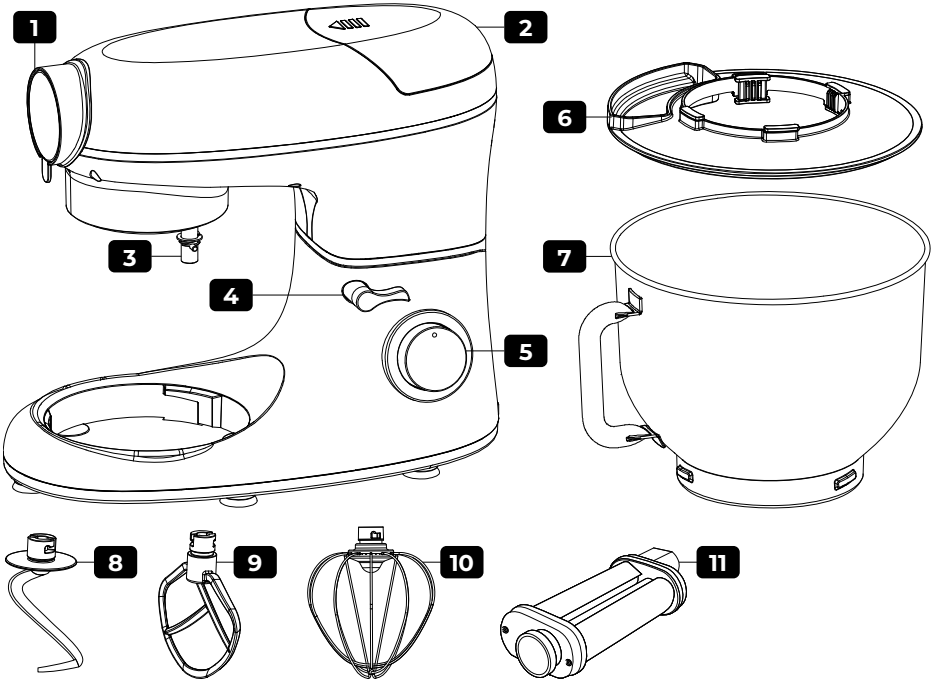
1. Lisez attentivement toutes les instructions. conservez ce manuel pour plus tard.
2. Lisez attentivement et suivez tous les avertissements et instructions.
3. Prenez votre temps et soyez prudent lors du déballage et de l'installation de l'appareil. Cet appareil contient des pièces qui peuvent causer des blessures en cas de mauvaise utilisation.
4. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, assurez-vous que tout le matériel d'emballage et les autocollants promotionnels ont été retirés.
5. Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil ou l'utiliser comme jouet. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé à proximité d'enfants.
6. Assurez-vous que les enfants ne peuvent pas jouer avec le matériel d'emballage.
7. Cet appareil est destiné à être utilisé dans un environnement domestique et à des fins commerciales telles que : cuisines du personnel, magasins, bureaux, fermes, (clients dans) hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
8. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
9. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
10. Cet appareil peut être utilisé, nettoyé et entretenu par des enfants de plus de 8 ans à condition qu'ils soient surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
11. Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
12. L'appareil doit être débranché lorsqu'il n'est pas utilisé, pendant l'entretien et lors du remplacement de pièces. laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
13. Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil s'il est cassé ou endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
14. Attention : pour éviter tout danger, cet appareil ne doit pas être connecté à un interrupteur externe tel qu'une minuterie, ou à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint.
15. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des pièces mobiles, en particulier lors du changement d'accessoires et lors du nettoyage de l'appareil.
16. Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. attendez que l'appareil refroidisse avant de toucher le boîtier et les pièces pour éviter les brûlures.

17. Pour éviter les décharges électriques ou les brûlures, ne plongez pas l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
18. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
19. N'utilisez pas cet appareil et ses accessoires à d'autres fins que celles auxquelles il est destiné.
20. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
21. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
22. N'utilisez pas et ne rangez pas cet appareil à l'extérieur.
23. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
24. Vérifiez soigneusement que la tension et la fréquence correspondent aux indications de la plaque signalétique de l'appareil.
25. Inspectez les accessoires pour les dommages avant chaque utilisation. si les accessoires sont pliés ou si des dommages sont suspectés, veuillez nous contacter.
26. La fiche doit être branchée dans la prise appropriée qui est installée et mise à la terre conformément aux codes et exigences locaux.
27. Ne pas garder cet appareil propre pourrait raccourcir sa durée de vie et éventuellement conduire à des situations dangereuses.
28. Rangez l'appareil à l'intérieur dans un endroit sec et propre.

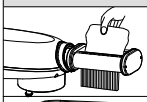
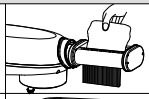
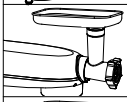
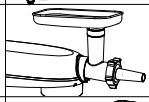
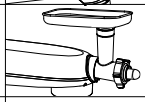
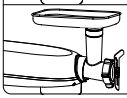
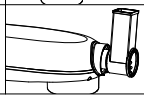
2 LES PIÈCES

REMARQUE : Le contenu de l'emballage contient les pièces indiquées dans la liste ci-dessous. Veuillez communiquer avec nous si une pièce est manquante :

1. Couverture avant
2. Couverture arrière
3. Point d'attache
4. Bouton de verrouillage
5. Contrôleur de vitesse
6. Protection anti-éclaboussures
7. Bol à mélanger
8. Crochet pétrisseur
9. Crochet mélangeur
10. Fouet
11. Laminoir à pâtes



Raccords d'extension
Élargissez les capacités de votre robot culinaire SM-1504P grâce à divers accessoires disponibles en option. Grâce à ces accessoires supplémentaires, vous pouvez obtenir encore plus de votre appareil, comme hacher la viande, couper les légumes ou mixer les smoothies les plus savoureux !

DISPONIBLE EN OPTION		
 Coupe fettuccine	 Coupe spaghetti	Mélangeur
 Hachoir à viande	 Fabricant de saucisses	 Fabricant de kibbeh
 Fabricant de biscuits	 Coupeur de légumes	

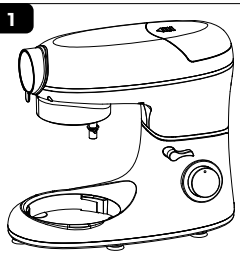
3 INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avant la première utilisation
Il est important de nettoyer l'appareil avant la première utilisation ou s'il n'a pas été utilisé depuis longtemps. Retirez les autocollants, le film protecteur et/ou le plastique de l'appareil.
Voir le section 4 nettoyage et entretien pour plus d'informations.

REMARQUE :
- Retirez la fiche de la prise avant de changer les accessoires.
- Mélanger une pâte lourde (par exemple, une pâte à pain) pendant 6 minutes maximum sans interruption, puis laisser refroidir le mixeur pendant 10 minutes.
- Mélanger des ingrédients légers (p. ex. crème fouettée, salade) pendant une durée maximale de 15 minutes sans interruption, puis laisser refroidir le mixeur pendant 10 minutes.
- Commencez toujours à basse vitesse et augmentez-la lentement si nécessaire.
- N'ajoutez pas plus de 700 grammes d'ingrédients secs et 500 ml d'eau ensemble.
- Pour une pâte épaisse, remplissez le bol jusqu'à 1/3 maximum.
- L'eau doit être comprise entre 5 et 40 °c.

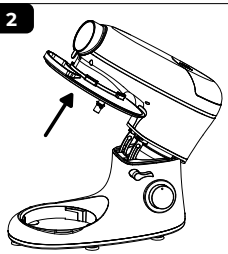
Mélange et pétret

1



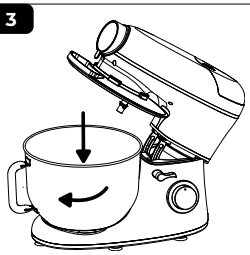
Placez l'appareil sur une surface stable. Tournez le bouton d'inclinaison dans le sens des aiguilles d'une montre pour incliner la section supérieure vers le haut.

2



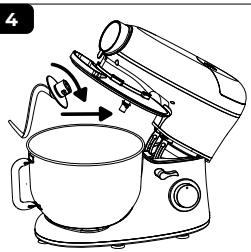
Placez la protection anti-éclaboussures sur le boîtier.

3



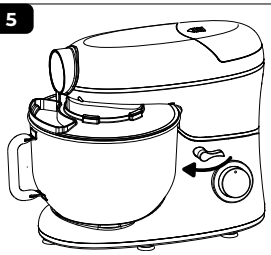
Placez le bol mélangeur dans le boîtier. Tournez le bol de mixage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

4



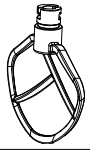
Choisissez l'attachement souhaité et fixez-le au point de montage. Tournez l'accessoire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Placez les ingrédients dans le bol à mélanger.

5



Tournez le bouton d'inclinaison dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour incliner la section supérieure vers le bas. Branchez la fiche et réglez le bouton de vitesse sur la vitesse souhaitée.

Après avoir mixé, tournez le bouton de vitesse sur « 0 ». Tournez le bouton d'inclinaison pour incliner la section supérieure vers le haut. Tournez l'accessoire vers la droite jusqu'à ce qu'il se détache et tournez le bol vers la droite jusqu'à ce qu'il puisse être retiré.

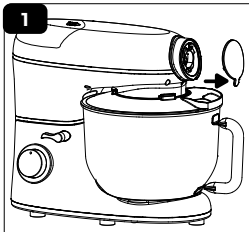
L'ATTACHEMENT	MODIFIER	VITESSE	INGRÉDIENT
	Pétrir	1 - 3	Pâte à pain, pizza, pâtes
	Pétrissage	3 - 4	Pâte à gâteau, biscuits et crème glacée
	Mélanger	5 - 6	Blanc d'oeuf, crème

Laminoir à pâtes

Le rouleau à pâtes coupe des tranches de pâte jusqu'à 14 cm de large et dispose de 8 réglages pour ajuster l'épaisseur avec précision. Idéal pour réaliser différents types de pâtes fraîches, des plus fines aux plus épaisses.

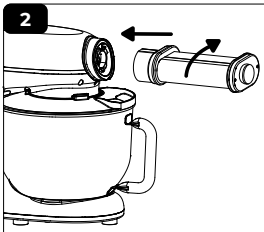
REMARQUE : Cet accessoire ne doit être utilisé que pour les pâtes. Ne coupez ou ne roulez rien d'autre que de la pâte à pâtes pour éviter de l'endommager.

1



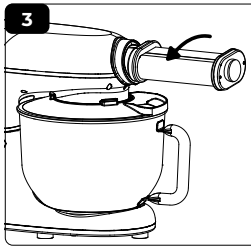
Placez l'appareil sur une surface stable. Retirez le couvercle avant du robot.

2



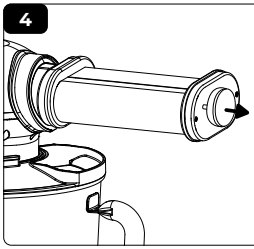
Inclinez légèrement le rouleau à pâtes vers la droite et reliez-le à la partie transmission du couvercle avant.

3



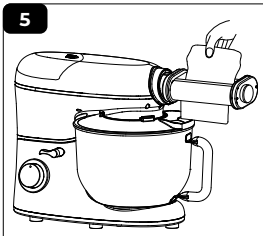
Tournez le rouleau à pâtes dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de verrouillage.

4



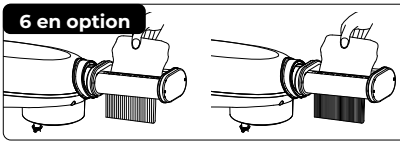
Tirez le bouton de réglage du rouleau vers l'extérieur et tournez-le en position 1.

5



1. Réglez le robot à la vitesse 2. Insérez des morceaux de pâte plats dans les rouleaux pour les rouler. Pliez la pâte en deux et roulez à nouveau. Répétez l'opération jusqu'à ce que la pâte soit lisse et souple et qu'elle couvre la largeur du rouleau. Saupoudrez légèrement la pâte de farine pendant que vous la roulez pour éviter qu'elle ne sèche et ne s'effrite.
2. Continuer à augmenter la position du rouleau jusqu'à ce que l'épaisseur désirée soit atteinte. Ne pas plier la pâte en deux à ce stade.
3. Après utilisation, tournez le bouton de vitesse sur « 0 » et débranchez l'appareil.

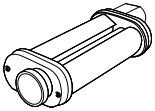
6 en option



Pour obtenir des fettuccine ou des spaghetti parfaitement coupés, remplacez le rouleaau à pâtes par le coupe-fettuccine ou le coupe-spaghetti disponible en option.

ATTENTION :

- Débranchez l'appareil avant de changer d'accessoire.
- Commencez toujours par une vitesse faible et augmentez-la lentement si nécessaire.
- Ne portez pas de vêtements très larges ou amples, ni de cravate ou d'écharpe susceptibles d'être happés par les pièces en rotation. Faites également attention aux cheveux longs.

ACCESSOIRE	LARGEUR DES PÂTES	VITESSE	RÉGLAGE	APPLICATION
	Maximum 140 mm	2 - 6	• 1 - 2 • 3 - 4 • 4 - 5 • 6 - 8	• Pétrissage et roulage de la pâte • Nouilles fines • Spaghetti, Fettuccine, Lasagne, Nouilles • Fettuccine fines, Tortellini, Linguine

4 NETTOYAGE & ENTRETIEN

1. Avant le nettoyage, retirez la fiche de la prise et attendez que l'appareil ait refroidi.
2. Retirez l'accessoire et laissez-le sécher à l'air libre pendant une heure, puis retirez la pâte séchée à l'aide d'une brosse de nettoyage. Si la pâte séchée est difficile à enlever, essayez de tapoter l'accessoire avec votre main. Utilisez un cure-dent si nécessaire.
3. Polissez l'accessoire avec un chiffon doux et sec.
4. Conservez l'accessoire à température ambiante dans un endroit sec.

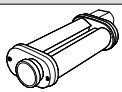
ATTENTION :

- Pour éviter toute activation accidentelle, débranchez le cordon d'alimentation avant d'installer ou de démonter des pièces et avant de nettoyer.
- Assurez-vous que l'appareil n'est jamais immergé dans l'eau.
- Vous ne devez jamais placer l'appareil au lave-vaisselle.
- Pour garantir des performances durables et efficaces, nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage pointus, agressifs ou abrasifs.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont parfaitement sèches avant de les réutiliser. N'utilisez pas l'appareil s'il est humide.
- Il est recommandé de laver toutes les pièces à la main. Cela prolonge la durée de vie des accessoires.

LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE

Couverture avant	Protection anti-éclaboussures	Fouet

NE PASSE PAS AU LAVE-VAISSELLE

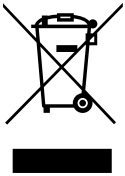
Crochet mélangeur	Crochet pétrisseur	 Laminoir à pâtes

5 DÉPANNAGE

ATTENTION : Pour éviter une activation accidentelle, débranchez le cordon d'alimentation avant d'assembler ou de désassembler des pièces et avant de dépanner.

PROBLÈME	CAUSE	MÉTHODE DE RÉSOLUTION
La machine ne fonctionne pas	• Le cordon d'alimentation n'est pas correctement branché • La protection thermique du moteur a été activée • La chambre haute est inclinée vers le haut	• Vérifiez le cordon d'alimentation et assurez-vous que l'alimentation est allumée • Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 10 minutes • Réglez l'interrupteur d'inclinaison sur "0" et abaissez le boîtier supérieur, remettez le contrôle de vitesse sur "0", puis sélectionnez une vitesse
Les accessoires frottent contre le bol	• Le bol mélangeur est mal placé • La pièce jointe est mal placée	• Placer correctement le bol mélangeur dans le boîtier • Placer correctement l'accessoire au point d'attache
Les accessoires ne touchent pas le fond du bol mixeur	Pour éviter les rayures, les accessoires ne touchent pas le fond du bol mélangeur	C'est un phénomène normal
L'appareil bouge lorsqu'il est allumé	• Les pieds antidérapants ne sont pas fermement fixés • L'appareil n'est pas sur une surface stable • L'appareil est sur le réglage le plus élevé	• Vérifiez que les pieds antidérapants sont bien fixés • Placez l'appareil sur une surface stable et ferme • C'est un phénomène normal

6 ENVIRONNEMENT



En fin de vie, cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères normales, mais doit être remis à un point de collecte spécial pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole sur l'appareil, dans le mode d'emploi et sur l'emballage attire votre attention sur ce point. Les matériaux utilisés dans l'appareil peuvent être recyclés. En recyclant les appareils électroménagers usagés, vous apportez une contribution importante à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès de votre autorité locale pour connaître le point de collecte.

7 GARANTIE

Merci d'avoir acheté notre produit, qui est conçu pour répondre à des normes de qualité élevées. La garantie du fabricant couvre le produit contre les défauts de fabrication pendant une période de 2 ans à compter de la date d'achat.

EN IMPORTANT! KEEP FOR FUTURE REFERENCE

Thank you for choosing one of our Fentic products!

If there are any questions about the product, please contact us by emailing info@fentic.eu or whatsapp with us by scanning the QR code.

1 IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: This device contains electrical connections and moving parts that can pose a risk to the user. To avoid the risk of serious injury when using your device, you must observe the following basic safety measures:

READ ALL INSTRUCTIONS, SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS BEFORE YOU START AND KEEP THEM WELL.

Failure to follow any of the safety regulations and instructions for safe use can result in serious injury and invalidate your warranty.

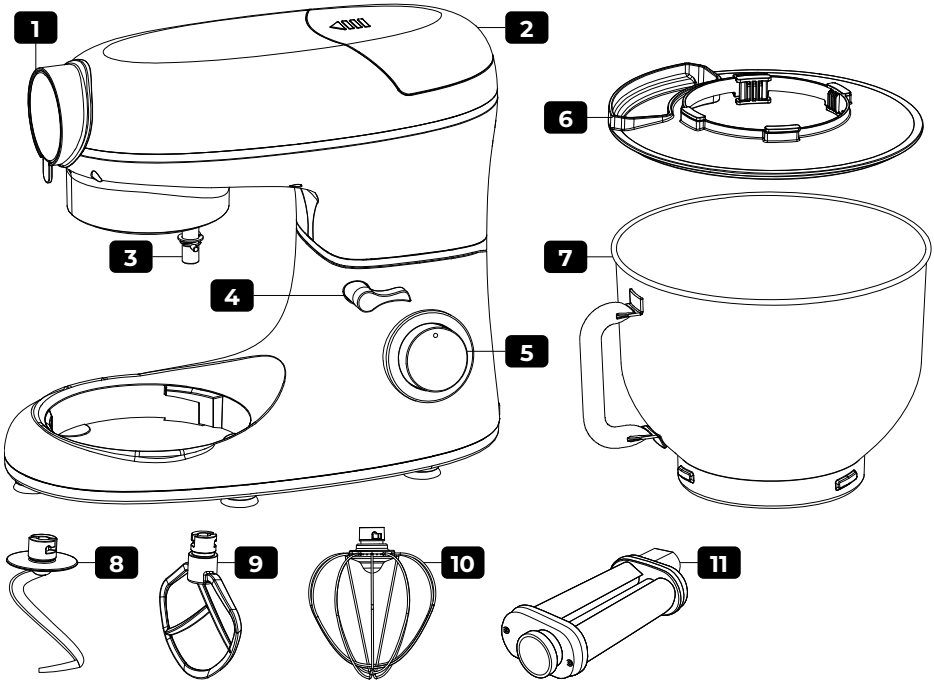
1. Read all instructions carefully. Save this manual for later.
2. Carefully read and follow all warnings and instructions.
3. Take your time and be careful when unpacking and setting up the device. This device contains parts that can cause injury if misused.
4. Before using the device for the first time, make sure that all packaging material and promotional stickers have been removed.
5. Do not allow children to operate this device or use it as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
6. Make sure that children cannot play with the packaging material.
7. This appliance is intended to be used in a domestic environment and for commercial purposes such as: staff kitchens, shops, offices, farms, (customers in) hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.
8. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
9. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
10. This appliance may be used, cleaned and maintained by children over the age of 8 provided they are supervised by a person responsible for their safety.
11. Keep the appliance and the cord out of the reach of children under 8 years old.
12. The appliance must be unplugged when not in use, during maintenance and when replacing parts. Let the appliance cool down before adding or removing parts and before cleaning the appliance.
13. Regularly check the power cord. Do not use the device if it is broken or damaged. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
14. Caution: to avoid a hazard, this appliance must not be connected to an external switch such as a timer, or to a circuit that is regularly switched on and off.
15. Care should be taken when handling moving parts, especially when changing accessories and when cleaning the appliance.
16. The surfaces of the appliance may become hot during use. Wait for the device to cool down before touching the housing and parts to avoid burns.
17. To avoid electric shock or burns, do not immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquid.

18. Do not let the power cord hang over the edge of the counter or touch hot surfaces.
19. Do not use this device and its accessories for any purpose other than its intended use.
20. Never leave the appliance unattended when it is in operation.
21. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
22. Do not use or store this device outdoors.
23. Do not move the appliance when it is in use.
24. Check carefully that the voltage and frequency correspond to the indications on the rating plate of the device.
25. Inspect accessories for damage before each use. If the accessories are bent or damage is suspected, please contact us.
26. The plug must be plugged into the correct outlet that is installed and grounded in accordance with local codes and requirements.
27. Failure to keep this device clean could shorten its life and possibly lead to hazardous situations.
28. Store the device indoors in a dry and clean place.

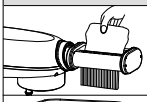
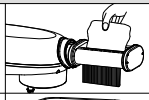
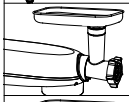
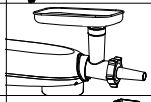
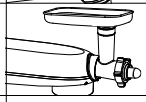
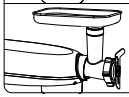
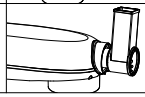
2 PARTS

NOTE: The contents of the package contain the parts as indicated in the list below. Contact if a part is missing:

1. Front cover
2. Rear cover
3. Attachment point
4. Locking button
5. Speed controller
6. Splash guard
7. Mixing bowl
8. Dough hook
9. Mixing hook
10. Whisk
11. Pasta roller



Extension attachments
Expand the capabilities of your SM-1504P food processor with various optionally available accessories. With these extra attachments, you can get even more out of your appliance, such as grinding meat, chopping vegetables or blending the tastiest smoothies!

OPTIONALLY AVAILABLE		
 Fettuccine cutter	 Spaghetti cutter	Blender
 Meat grinder	 Sausage maker	 Kibbeh maker
 Cookie maker	 Vegetable cutter	

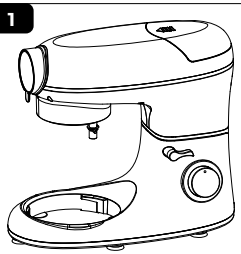
3 INSTRUCTIONS FOR USE

Before the first use
It is important to clean the device before first use or if it has not been used for a long time. Remove the stickers, protective film and/or plastic from the device. See section 4 cleaning and maintenance for more information.

CAUTION:
- Remove the plug from the socket before changing the attachments.
- Mix heavy dough (e.g. bread dough) no longer than 6 minutes uninterrupted and then let the mixer cool for 10 minutes.
- Mix light ingredients (e.g. whipped cream, salad) no longer than 15 minutes uninterrupted and then let the mixer cool for 10 minutes.
- Always start at a low speed and increase it slowly if necessary.
- Do not add more than 700 grams of dry ingredients and 500 ml of water together.
- For heavy dough, fill the bowl up to a maximum of 1/3.
- Water must be between 5-40 °c.

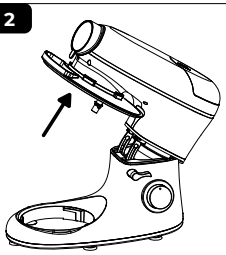
Mixing and kneading

1



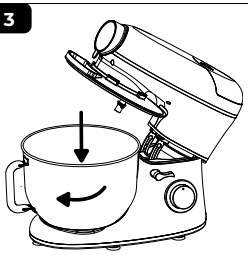
Place the device on a stable surface. Turn the tilt knob clockwise to tilt the top section up.

2



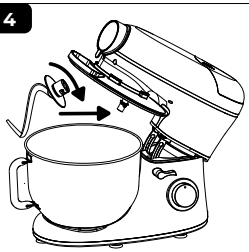
Place the splash guard on the housing.

3



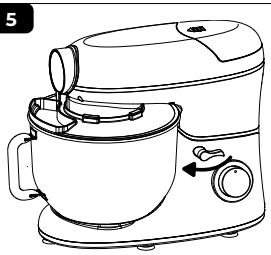
Place the mixing bowl in the housing. Turn the mixing bowl clockwise until it clicks into place.

4



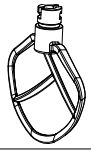
Choose the desired attachment and attach it to the mounting point. Turn the attachment counterclockwise until it clicks into place. Place the ingredients in the mixing bowl.

5



Turn the tilt knob counterclockwise to tilt the top section down. Plug in the plug and set the speed knob to the desired speed.

After mixing, turn the speed knob to “0”. Turn the tilt knob to tilt the top section up. Turn the attachment to the right until it comes loose and turn the bowl to the right until it can be removed.

ATTACHMENT	OPERATION	SPEED	INGREDIENT
	Knead	1 - 3	Dough for bread, pizza and pasta
	Mix	3 - 4	Dough for cake, cookies and ice cream
	Blend	5 - 6	Egg white, cream

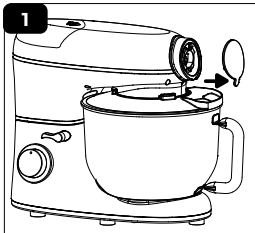
ENGLISH

Pasta roller

The pasta rolling pin cuts dough slices up to 14 cm wide and has 8 settings to accurately adjust the thickness. Ideal for making various types of fresh pasta, from thin to thick sheets.

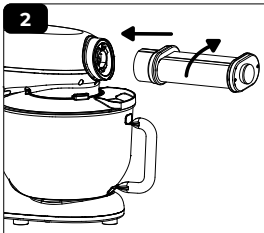
NOTE: This attachment should only be used for pasta dough. Do not cut or roll anything other than pasta dough to avoid damage.

1



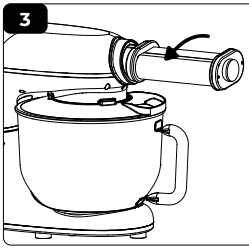
Place the appliance on a stablea surface. Remove the front cover of the food processor.

2



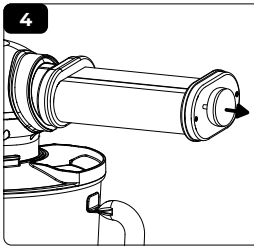
Tilt the pasta roller slightly to the right and connect it to the transmission part of the front cover.

3



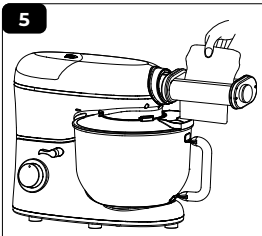
Turn the pasta roller counterclockwise to the locked position.

4



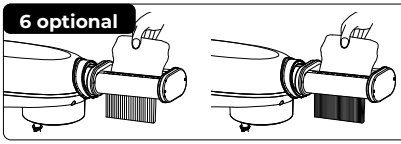
Pull the roller adjustment knob straight out and turn it to position 1.

5



1. Set the food processor to speed two. Insert flat pieces of dough into the rollers to roll. Fold the dough in half and roll again. Repeat until the dough is smooth and compliant and covers the width of the roller. Dust the dough lightly with flour while rolling to prevent drying and crumbling.
2. Continue increasing the position of the roller until the desired thickness is reached. Do not fold the dough in half at this step.
3. After use, turn the speed knob to '0' and unplug.

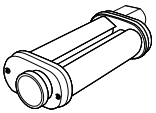
6 optional



To make perfectly cut fettuccine or spaghetti, swap the pasta roller for the optionally available fettuccine or spaghetti cutter.

CAUTION:

- Unplug before changing attachments.
- Always start at a low speed and slowly increase it if necessary.
- Do not wear very wide or loose-fitting clothes or a tie or scarf that can be caught by the rotating parts. Also be careful with long hair.

ATTACHMENT	PASTE WIDTH	SPEED	SETTING	APPLICATION
	Maximum 140 mm	2 - 6	• 1 - 2 • 3 - 4 • 4 - 5 • 6 - 8	• Kneading and rolling dough • Thin noodles • Spaghetti, Fettuccine, Lasagna, Noodles • Thin fettuccine, Tortellini, Linguine

4 CLEANING & MAINTENANCE

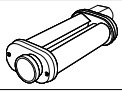
1. Before cleaning, remove the plug from the socket and wait until the device has cooled down.
2. Remove the attachment and let it air dry for an hour, then remove dried dough using a cleaning brush. If dried dough is difficult to remove, try tapping the attachment with your hand. If necessary, use a toothpick.
3. Polish the attachment with a soft, dry cloth.
4. Store the attachment at room temperature in a dry place.

CAUTION:
- To prevent accidental activation, unplug the power cord before installing or disassembling parts and before cleaning.
- Make sure that the device is never immersed in water.
- You should never place the appliance in the dishwasher.
- To ensure lasting and effective performance, clean the device after each use.
- Do not use sharp, aggressive or abrasive cleaning agents.
- Make sure all parts are thoroughly dry before using them again. Do not use the device if it is damp.
- It is recommended to wash all parts by hand. This will extend the life of the accessories.

DISHWASHER SAFE

Mixing bowl	Splash guard	Whisk

NOT DISHWASHER SAFE

Mixing hook	Dough hook	 Pasta roller

ENGLISH

5 TROUBLESHOOTING

CAUTION: To prevent accidental activation, unplug the power cord before assembling or disassembling parts and before troubleshooting.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION METHOD
The machine doesn't work	• The power cord is not properly connected • The thermal protection for the motor has been activated • The upper house is tilted upwards	• Check the power cord and make sure the power is on • Let the appliance cool down for at least 10 minutes • Set the tilt switch to “0” and lower the top housing back down, return the speed control to “0” and then select a speed
The attachments scrape against the bowl	• The mixing bowl is placed incorrectly • The attachment is placed incorrectly	• Place the mixing bowl correctly in the housing • Place the attachment correctly at the attachment point
The attachments do not touch the bottom of the mixing bowl	To prevent scratches, the attachments do not touch the bottom of the mixing bowl	This is a normal phenomenon
The device moves when it is on	• The non-slip feet are not firmly attached • The device is not on a stable surface • The device is on the highest setting	• Check that the anti-slip feet are firmly attached • Place the device on a stable and firm surface • This is a normal phenomenon

6 ENVIRONMENT

At the end of its life, this device must not be disposed of with normal household waste, but must be handed over to a special collection point for the recycling of electrical and electronic devices. The symbol on the device, in the operating instructions and on the packaging draws your attention to this. The materials used in the device can be recycled. By recycling used household appliances, you make an important contribution to protecting our environment. Ask your local authorities for the collection point.

7 WARRANTY

Thank you for purchasing our product, which is made to meet high quality standards. The manufacturer's warranty covers the product against manufacturing defects for a period of 2 years from the date of purchase.

DE DIESE ANWEISUNGEN BEFOLGEN

Vielen Dank, dass Sie sich für eines unserer Fentic-Produkte entschieden haben!

Wenn Sie Fragen zum Produkt haben, kontaktieren Sie uns bitte per E-Mail an info@fentic.eu oder per Whatsapp, indem Sie den QR-Code scannen.

1 WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

WARNUNG: Dieses Gerät enthält elektrische Anschlüsse und bewegliche Teile, die für den Benutzer ein Risiko darstellen können. Um die Gefahr einer schweren Verletzung bei der Verwendung des Geräts zu vermeiden, müssen folgende grundlegende Sicherheitsmaßnahmen eingehalten werden:

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN, SICHERHEITSHINWEISE UND WARNUNGEN VOR DEM START UND HALTEN SIE SIE GUT.

Wenn Sie die Sicherheitsvorschriften und Anweisungen für den sicheren Gebrauch nicht befolgen, kann dies zu schweren Verletzungen führen und Ihre Garantie ungültig machen.

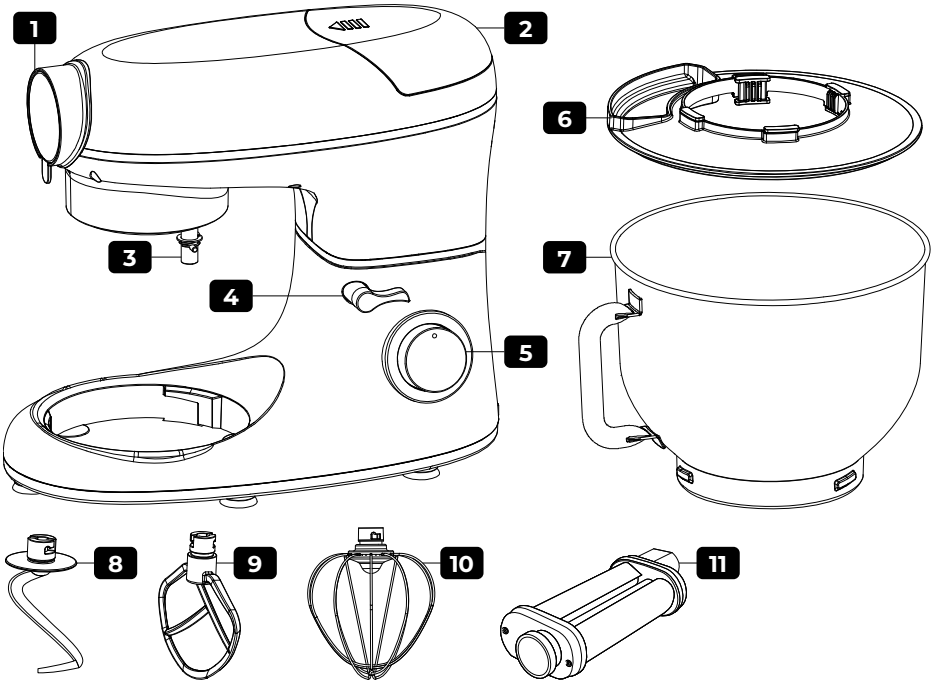
1. Lesen sie alle anweisungen sorgfältig durch. Bewahren sie dieses handbuch für später auf.
2. Lesen und befolgen sie alle warnungen und anweisungen sorgfältig.
3. Nehmen sie sich zeit und seien sie vorsichtig beim auspacken und aufstellen des geräts. Dieses gerät enthält teile, die bei missbrauch verletzungen verursachen können.
4. Stellen sie vor der ersten verwendung des geräts sicher, dass alle verpackungsmaterialien und werbeaufkleber entfernt wurden.
5. Erlauben sie kindern nicht, dieses gerät zu bedienen oder als spielzeug zu verwenden. Eine genaue überwachung ist erforderlich, wenn ein gerät in der nähe von kindern verwendet wird.
6. Stellen sie sicher, dass kinder nicht mit dem verpackungsmaterial spielen können.
7. Dieses gerät ist für die verwendung in einer häuslichen umgebung und für gewerbliche zwecke bestimmt, wie z. B.: personalküchen, geschäfte, büros, landwirtschaftliche betriebe, (kunden in) hotels, motels, bed & breakfast und andere wohnumgebungen.
8. Dieses gerät ist nicht für die verwendung durch personen (einschließlich kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen fähigkeiten oder mangel an erfahrung und wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für sie verantwortlichen person beaufsichtigt oder in die verwendung des geräts eingewiesen sicherheit.
9. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem gerät spielen.
10. Dieses gerät darf von kindern über 8 jahren verwendet, gereinigt und gewartet werden, sofern sie von einer für ihre sicherheit verantwortlichen person beaufsichtigt werden.
11. Bewahren sie das gerät und das netzkabel außerhalb der reichweite von kindern unter 8 jahren auf.
12. Das gerät muss ausgesteckt werden, wenn es nicht benutzt wird, während der wartung und beim austausch von teilen. Lassen sie das gerät abkühlen, bevor sie teile hinzufügen oder entfernen und bevor sie das gerät reinigen.
13. Überprüfen sie regelmäßig das netzkabel. Verwenden sie das gerät nicht, wenn es kaputt oder beschädigt ist. Wenn das netzkabel beschädigt ist, muss es vom hersteller, seinem kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten person ersetzt werden, um gefahren zu vermeiden.
14. Vorsicht: um gefahren zu vermeiden, darf dieses gerät nicht an einen externen schalter wie z. B. Eine zeitschaltuhr oder an einen stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
15. Beim umgang mit beweglichen teilen ist vorsicht geboten, insbesondere beim wechseln von zubehör und beim reinigen des geräts.
16. Die oberflächen des geräts können während des gebrauchs heiß werden. Warten sie, bis das gerät abgekühlt ist, bevor sie das gehäuse und teile berühren, um verbrennungen zu vermeiden.

17. Um stromschläge oder verbrennungen zu vermeiden, tauchen sie das gerät, das kabel oder den stecker nicht in wasser oder andere flüssigkeiten.
18. Lassen sie das netzkabel nicht über die kante der theke hängen oder heiße oberflächen berühren.
19. Verwenden sie dieses gerät und sein zubehör nur für den vorgesehenen zweck.
20. Lassen sie das gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in betrieb ist.
21. Stellen sie das gerät nicht auf oder in die nähe eines heißen gas- oder elektroherds oder in einen beheizten ofen.
22. Verwenden oder lagern sie dieses gerät nicht im freien.
23. Bewegen sie das gerät nicht, wenn es in betrieb ist.
24. Prüfen sie sorgfältig, ob spannung und frequenz mit den angaben auf dem typenschild des geräts übereinstimmen.
25. Überprüfen sie das zubehör vor jedem gebrauch auf beschädigungen. Wenn das zubehör verbogen ist oder eine beschädigung vermutet wird, kontaktieren sie uns bitte.
26. Der stecker muss in die richtige steckdose gesteckt werden, die gemäß den örtlichen vorschriften und anforderungen installiert und geerdet ist.
27. Wenn dieses gerät nicht sauber gehalten wird, kann dies seine lebensdauer verkürzen und möglicherweise zu gefährlichen situationen führen.
28. Bewahren sie das gerät im innenbereich an einem trockenen und sauberen ort auf.

2 TEILE

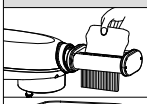
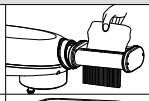
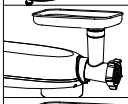
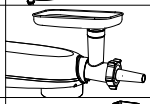
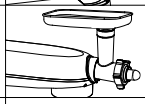
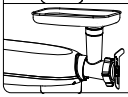
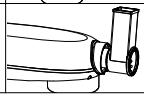
HINWEIS: Der Inhalt des Pakets enthält die in der folgenden Liste angegebenen Teile. Wenn ein Teil fehlt, wenden Sie sich an:

1. Vordere Abdeckung
2. Hintere Abdeckung
3. Befestigungspunkt
4. Verriegelungstaste
5. Geschwindigkeitsregler
6. Spritzschutz
7. Rührschüssel
8. Knethaken
9. Rührhaken
10. Schneebesen
11. Nudelteigwalze



Erweiterung von Aufsätzen
Erweitern Sie die Möglichkeiten Ihrer Küchenmaschine SM-1504P mit verschiedenen optional erhältlichen Zubehörteilen. Mit diesen zusätzlichen Aufsätzen können Sie noch mehr aus Ihrem Gerät herausholen, z. B. Fleisch zerkleinern, Gemüse hacken oder die leckersten Smoothies mixen!

OPTIONAL ERHÄLTLICH

 Fettuccine-schneider	 Spaghetti-schneider	Mixer
 Fleischwolf	 Wurstmacher	 kibbeh macher
 Kekse macher	 Gemüse-schneider	

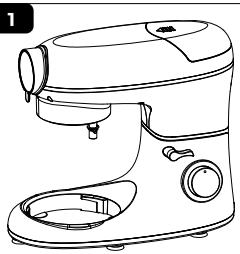
3 GEBRAUCHSANWEISUNG

Vor dem ersten gebrauch
Es ist wichtig, das gerät vor dem ersten gebrauch oder wenn es längere zeit nicht verwendet wurde, zu reinigen. Entfernen sie die aufkleber, schutzfolie und/oder plastik vom gerät. Weitere informationen finden sie in abschnitt 4 „reinigung und wartung“.

WARNUNG:
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie die Aufsätze wechseln.
- Schwere Teige (z. B. Brotteig) nicht länger als 6 Minuten ununterbrochen mixen und dann den Mixer 10 Minuten abkühlen lassen.
- Leichte Zutaten (z. B. Schlagsahne, Salat) nicht länger als 15 Minuten ununterbrochen mixen und dann den Mixer 10 Minuten abkühlen lassen.
- Beginnen Sie immer mit einer niedrigen Geschwindigkeit und steigern Sie diese bei Bedarf langsam.
- Geben sie nicht mehr als 700 gramm trockene zutaten und 500 ml wasser zusammen.
- Füllen sie die schüssel bei schwerem teig maximal zu 1/3.
- Das wasser muss eine temperatur zwischen 5 und 40 °c haben.

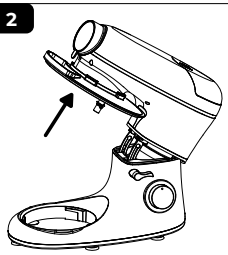
Mischen und Kneten

1



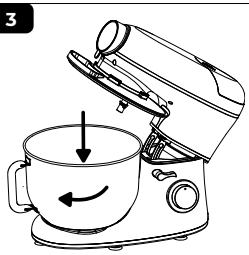
Stellen sie das gerät auf eine stabile oberfläche. Drehen sie den kippknopf im uhrzeigersinn, um das oberteil nach oben zu neigen.

2



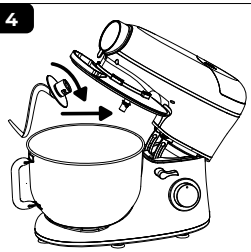
Setzen sie den spritzschutz auf das gehäuse.

3



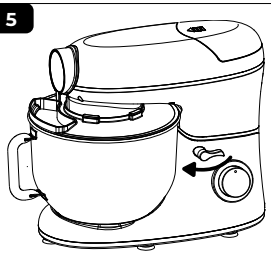
Stellen sie die rührschüssel in das gehäuse. Drehen sie die rührschüssel im uhrzeigersinn, bis sie einrastet.

4



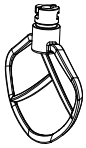
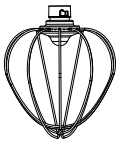
Wählen sie den gewünschten aufsatz und befestigen sie ihn am montagepunkt. Drehen sie den aufsatz gegen den uhrzeigersinn, bis er einrastet. Geben sie die zutaten in die rührschüssel.

5



Drehen sie den kippknopf gegen den uhrzeigersinn, um das oberteil nach unten zu neigen. Stecken sie den stecker ein und stellen sie den geschwindigkeitsregler auf die gewünschte geschwindigkeit ein.

Drehen sie nach dem mischen den geschwindigkeitsregler auf „0". Drehen sie den kippknopf, um das oberteil nach oben zu neigen. Drehen sie den aufsatz nach rechts, bis er sich löst, und drehen sie die schüssel nach rechts, bis sie abgenommen werden kann.

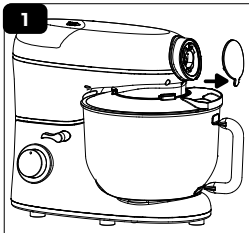
ANHANG	BEARBEITUNG	GESCHWINDIGKEIT	ZUTAT
	Kneten	1 - 3	Teig für brot, pizza und pasta
	Pürieren	3 - 4	Teig für kuchen, kekse und eis
	Mischen	5 - 6	Eiweiß, sahne

Nudelteigwalze

Das Pasta-Nudelholz schneidet bis zu 14 cm breite Teigscheiben und verfügt über 8 Einstellungen, um die Dicke genau zu regulieren. Ideal für die Herstellung verschiedener Arten von frischer Pasta, von dünnen bis dicken Blättern.

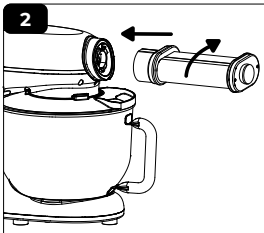
HINWEIS: Dieser Aufsatz sollte nur für Nudelteig verwendet werden. Schneiden oder rollen Sie nichts anderes als Nudelteig, um Schäden zu vermeiden.

1



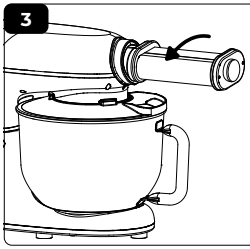
Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Unterlage. Nehmen Sie die vordere Abdeckung der Küchenmaschine ab.

2



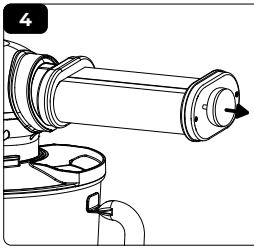
Kippen Sie die Nudelwalze leicht nach rechts und verbinden Sie sie mit dem Übertragungsteil der vorderen Abdeckung.

3



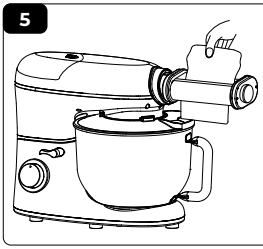
Drehen Sie die Nudelwalze gegen den Uhrzeigersinn in die verriegelte Position.

4



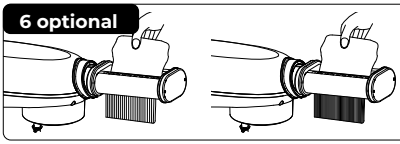
Ziehen Sie den Einstellknopf der Walze gerade heraus und drehen Sie ihn auf Position 1.

5



1. Stellen Sie die Küchenmaschine auf Stufe zwei. Legen Sie flache Teigstücke zum Rollen in die Walzen ein. Den Teig in der Mitte falten und erneut rollen. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig glatt und nachgiebig ist und die Breite der Walze ausfüllt. Den Teig während des Rollens leicht mit Mehl bestäuben, damit er nicht austrocknet und bröckelt.
2. Die Position der Walze weiter erhöhen, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Falten Sie den Teig in diesem Schritt nicht in der Mitte.
3. Nach dem Gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf „0“ stellen und den Netzstecker ziehen.

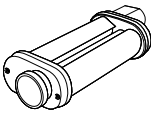
6 optional



Um perfekt geschnittene Fettuccine oder Spaghetti herzustellen, tauschen Sie den Nudelroller gegen den optional erhältlichen Fettuccine- oder Spaghettischneider aus.

WARNUNG:

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie die Aufsätze wechseln.
- Beginnen Sie immer mit einer niedrigen Geschwindigkeit und erhöhen Sie diese bei Bedarf langsam.
- Tragen Sie keine weiten oder locker sitzenden Kleidungsstücke, Krawatten oder Schals, die von den rotierenden Teilen erfasst werden können. Seien Sie auch bei langem Haar vorsichtig.

AUFSATZ	PASTENBREITE	DREHZAHL	EINSTELLUNG	ANWENDUNG
	Maximal 140 mm	2 - 6	• 1 - 2 • 3 - 4 • 4 - 5 • 6 - 8	• Kneten und Rollen von Teig • Dünne Nudeln • Spaghetti, Fettuccine, Lasagne, Nudeln • Dünne Fettuccine, Tortellini, Linguine

4 REINIGUNG & PFLEGE

1. Ziehen sie vor der reinigung den stecker aus der steckdose und warten sie, bis das gerät abgekühlt ist.
2. Nehmen Sie den Aufsatz ab, lassen Sie ihn eine Stunde lang an der Luft trocknen und entfernen Sie dann den getrockneten Teig mit einer Reinigungsbürste. Wenn sich der getrocknete Teig nur schwer entfernen lässt, versuchen Sie, den Aufsatz mit der Hand abzutupfen. Verwenden Sie bei Bedarf einen Zahnstocher.
3. Polieren Sie den Aufsatz mit einem weichen, trockenen Tuch.
4. Lagern Sie den Aufsatz bei Raumtemperatur an einem trockenen Ort.

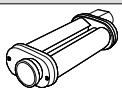
WARNUNG:

- Um eine versehentliche Aktivierung zu verhindern, ziehen Sie das Netzkabel ab, bevor Sie Teile installieren oder demontieren und bevor Sie es reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals in Wasser getaucht wird.
- Stellen Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- Um eine dauerhafte und effektive Leistung zu gewährleisten, reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie keine scharfen, aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile gründlich trocken sind, bevor Sie sie erneut verwenden. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es feucht ist.
- Es wird empfohlen, alle teile von hand zu waschen. Dies verlängert die lebensdauer des zubehörs.

SPÜLMASCHINENFEST

Rührschüssel	Spritzschutz	Schneebesen

NICHT SPÜLMASCHINENFEST

Rührhaken	Knethaken	 Nudelteig-walze

5 PROBLEMLÖSUNG

WARNUNG: Um eine versehentliche aktivierung zu vermeiden, ziehen sie das netzkabel ab, bevor sie teile montieren oder demontieren und bevor sie fehler beheben.

PROBLEM	URSACHE	METHODE LÖSEN
Die maschine funktioniert nicht	• Das netzkabel ist nicht richtig angeschlossen • Der thermoschutz für den motor wurde aktiviert • Das oberhaus ist nach oben geneigt	• Überprüfen sie das netzkabel und vergewissern sie sich, dass das gerät eingeschaltet ist • Lassen sie das gerät mindestens 10 minuten abkühlen • Stellen sie den neigungsschalter auf „0“ und senken sie das obere gehäuse wieder ab, stellen sie den geschwindigkeitsregler auf „0“ zurück und wählen sie dann eine geschwindigkeit aus
Die aufsätze kratzen an der schüssel	• Der mixtopf ist falsch eingesetzt • Der anhang ist falsch platziert	• Setzen sie die rührschüssel richtig in das gehäuse ein • Platzieren sie den aufsatz richtig am befestigungspunkt
Die aufsätze berühren nicht den boden der rührschüssel	OUm kratzer zu vermeiden, berühren die aufsätze nicht den boden der rührschüssel	Dies ist ein normales phänomen
Das gerät bewegt sich, wenn es eingeschaltet ist	• Die rutschfesten füße sind nicht fest angebracht • Das gerät steht nicht auf einer stabilen oberfläche • Das gerät ist auf der höchsten stufe	• Überprüfen sie, ob die anti-rutsch-füße fest angebracht sind • Stellen sie das gerät auf eine stabile und feste oberfläche • Dies ist ein normales phänomen

6 UMFELD

Dieses gerät darf am ende seiner lebensdauer nicht mit dem normalen hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer speziellen sammelstelle für das recycling von elektrischen und elektronischen geräten abgegeben werden. Das symbol auf dem gerät, in der bedienungsanleitung und auf der verpackung macht sie darauf aufmerksam. Die im gerät verwendeten materialien können recycelt werden. Durch das recyceln von gebrauchten haushaltsgeräten leisten sie einen wichtigen beitrag zum schutz unserer umwelt. Erkundigen sie sich bei ihrer gemeinde nach der sammelstelle.

7 GARANTIE

Vielen dank, dass sie sich für unser produkt entschieden haben, das hohen qualitätsstandards entspricht. Die herstellergarantie deckt das produkt für einen zeitraum von 2 jahren ab kaufdatum gegen herstellungsfehler ab.

ES CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Gracias por elegir uno de nuestros productos Fentic.

Si tiene alguna pregunta sobre el producto, póngase en contacto con nosotros por correo electrónico info@fentic.eu o whatsapp con nosotros mediante el escaneo del código QR.

1 CONSIDERACIONES IMPORTANTES

PRECAUCIÓN: Este dispositivo contiene conexiones eléctricas y piezas móviles que pueden representar un riesgo para el usuario. Para evitar el riesgo de lesiones graves al usar su dispositivo, debe observar las siguientes medidas básicas de seguridad:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y LAS ADVERTENCIAS ANTES DE COMENZAR Y MANTÉNGALAS BIEN.

El incumplimiento de las normas de seguridad y las instrucciones para un uso seguro puede resultar en lesiones graves e invalidar su garantía.

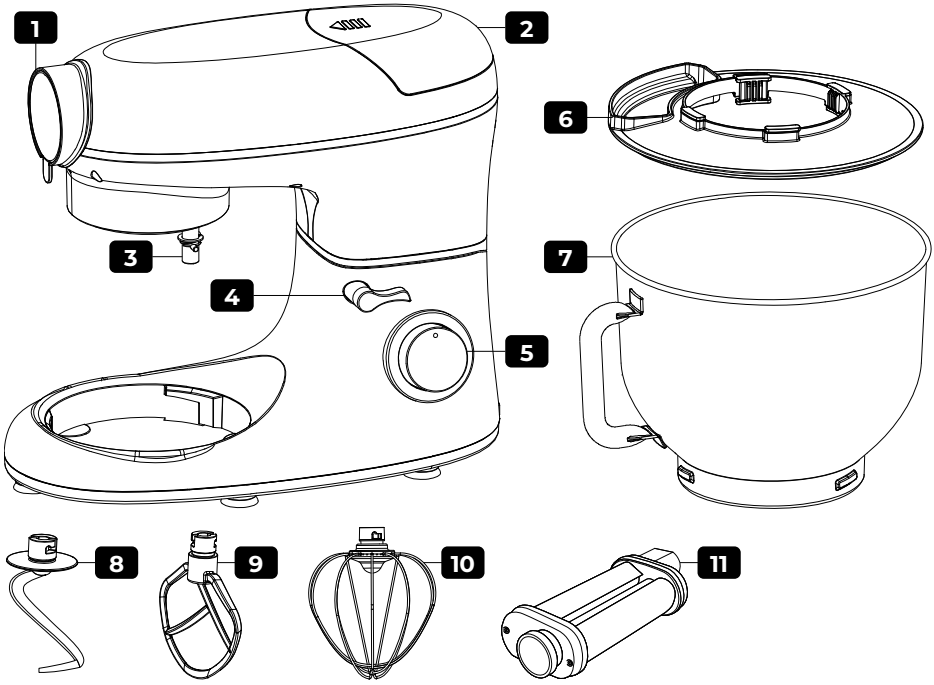
1. Lea atentamente todas las instrucciones. Guarde este manual para más adelante.
2. Lea atentamente y siga todas las advertencias e instrucciones.
3. Tómese su tiempo y tenga cuidado al desembalar y configurar el dispositivo. Este aparato contiene cuchillas afiladas que pueden causar lesiones si no se usan correctamente.
4. Antes de utilizar el dispositivo por primera vez, asegúrese de haber retirado todo el material de embalaje y las pegatinas promocionales.
5. No permita que los niños operen este dispositivo ni lo usen como un juguete. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza cualquier aparato cerca de niños.
6. Asegúrese de que los niños no puedan jugar con el material de embalaje.
7. Este electrodoméstico está diseñado para ser utilizado en un entorno doméstico y con fines comerciales como: cocinas para el personal, tiendas, oficinas, granjas, (clientes en) hoteles, moteles, bed & breakfast y otros entornos residenciales.
8. Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con físicas, sensoriales o mentales capacidades reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
9. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
10. Este aparato no debe ser utilizado por niños entre 0 y 16 años de edad. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 16 años si están supervisados continuamente. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños.
11. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 16 años.
12. El aparato debe estar desenchufado cuando no esté en uso, durante el mantenimiento y cuando se reemplacen piezas. Deje que el aparato se enfríe antes de añadir o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
13. Revise periódicamente el cable de alimentación. No utilice el dispositivo si está roto o dañado. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser terminado por el fabricante, su agente de servicio o personas también calificadas para evitar riesgos.
14. Precaución: para evitar peligros, este aparato no debe conectarse a un interruptor externo, como un temporizador, ni a un circuito que se encienda y apague periódicamente.
15. Se debe tener cuidado al manipular los cuchillos, especialmente al retirar el cuchillo del bol, al vaciar el bol y al limpiar el aparato.
16. Las superficies del aparato pueden calentarse durante el uso. Se recomienda no tocar las superficies, sino solo los mangos del aparato para evitar quemaduras.

17. Para evitar descargas eléctricas o quemaduras, no sumerja la carcasa, el cable o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
18. No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde del mostrador ni toque superficies calientes.
19. No utilice este dispositivo para ningún otro propósito que no sea el uso previsto.
20. Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en funcionamiento.
21. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
22. No utilice ni almacene este dispositivo al aire libre.
23. No mueva el aparato cuando este en uso.
24. Verifique cuidadosamente que el voltaje y la frecuencia correspondan a las indicaciones en la placa de características del dispositivo.
25. Inspeccione las cuchillas en busca de daños antes de cada uso. Si las cuchillas están dobladas o se sospecha que están dañadas, comuníquese con nosotros.
26. El enchufe debe enchufarse en el tomacorriente correcto que esté instalado y conectado a tierra de acuerdo con los códigos y requisitos locales.
27. No mantener este dispositivo limpio podría acortar su vida útil y posiblemente provocar situaciones peligrosas.
28. Guarde el dispositivo bajo techo en un lugar seco y limpio.

2 PIEZAS

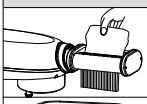
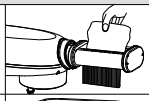
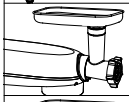
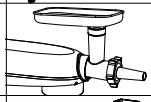
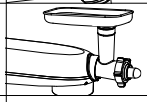
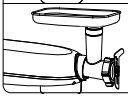
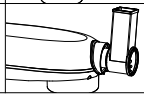
NOTA: El contenido del paquete contiene las piezas indicadas en la lista siguiente. Póngase en contacto con si falta una pieza:

1. Cubierta frontal
2. Cubierta trasera
3. Punto de conexión
4. Botón de bloqueo
5. Controlador de velocidad
6. Cubierta contra salpicaduras
7. Bol para Hornear
8. Gancha amasador
9. Gancho para mezclar
10. Batidor
11. Rodillo lise para pasta



Ampliación de accesorios
Amplíe las capacidades de su robot de cocina SM-1504P con varios accesorios disponibles opcionalmente. Con estos accesorios adicionales, podrá sacar aún más partido a su aparato, como picar carne, trocear verduras o licuar los batidos más sabrosos.

DISPONIBLE OPCIONALMENTE

 Cortador de tallarines	 Cortador de espaguetis	Batidora
 Molinillo de carne	 Fabricante de salchichas	 Fabricante de kibbeh
 Fabricante de galletas	 Cortador de vegetales	

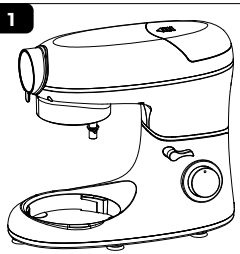
3 INSTRUCCIONES DE USO

Antes del primer uso
Es importante limpiar el dispositivo antes del primer uso o si no se ha utilizado durante mucho tiempo. Retire las pegatinas, la película protectora y/o el plástico del dispositivo.
Consulte la sección 4 limpieza y mantenimiento para obtener más información.

PRECAUCIÓN:
- Retire el enchufe de la toma antes de cambiar los accesorios.
- Mezcle masas pesadas (por ejemplo, masa de pan) durante no más de 6 minutos ininterrumpidos y, a continuación, deje enfriar la batidora durante 10 minutos.
- Mezcle ingredientes ligeros (por ejemplo, nata montada, ensalada) durante no más de 15 minutos ininterrumpidos y, a continuación, deje enfriar la batidora durante 10 minutos.
- Comience siempre a baja velocidad y aumente lentamente si es necesario.
- No añadir más de 700 gramos de ingredientes secos y 500 ml de agua juntos.
- Para una masa espesa, llene el bol hasta un máximo de 1/3.
- El agua debe estar entre 5-40 °c.

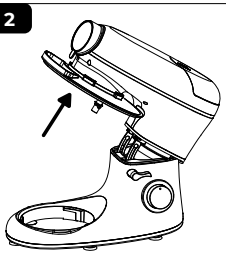
Mezclar y amasar

1



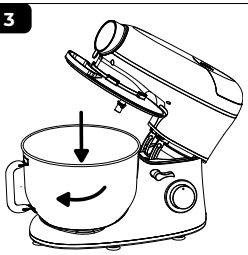
Coloque el dispositivo sobre una superficie estable. Gire la perilla de inclinación en el sentido de las agujas del reloj para inclinar la sección superior hacia arriba.

2



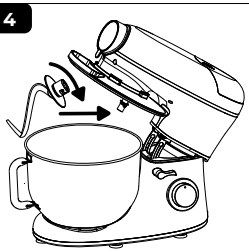
Coloque la protección contra salpicaduras en la carcasa.

3



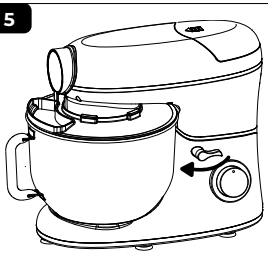
Coloque el tazón para mezclar en la carcasa. Gire el tazón en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su lugar.

4



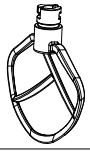
Elija el accesorio deseado y fíjelo al punto de montaje. Gire el accesorio en sentido antihorario hasta que encaje en su lugar. Coloque los ingredientes en el tazón para mezclar.

5



Gire la perilla de inclinación en sentido antihorario para inclinar la sección superior hacia abajo. Enchufe el enchufe y ajuste la perilla de velocidad a la velocidad deseada.

Después de mezclar, gire la perilla de velocidad a “0”. Gire la perilla de inclinación para inclinar la sección superior hacia arriba. Gire el accesorio hacia la derecha hasta que se suelte y gire el recipiente hacia la derecha hasta que se pueda retirar.

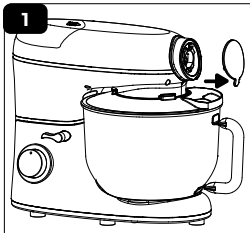
ADJUNTO	EDITAR	VELOCIDAD	INGREDIENTE
	Amasar	1 - 3	Masa para pan, pizza y pasta
	Batidora	3 - 4	Masa para pastel, galletas y helado
	Mezclar	5 - 6	Clara de huevo, crema

Rodillo lise para pasta

El rodillo para pasta corta láminas de masa de hasta 14 cm de ancho y tiene 8 posiciones para ajustar con precisión el grosor. Ideal para hacer varios tipos de pasta fresca, desde láminas finas a gruesas.

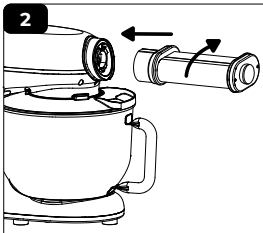
NOTA: Este accesorio sólo debe utilizarse para pasta. No corte ni enrolle nada que no sea pasta para evitar daños.

1



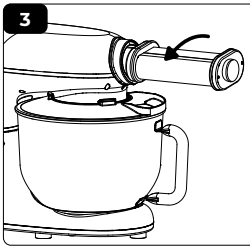
Coloque el aparato sobre una superficie estable. Retire la tapa frontal del robot de cocina.

2



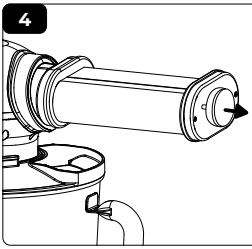
Incline ligeramente el rodillo para pasta hacia la derecha y conéctelo a la parte de transmisión de la tapa frontal.

3



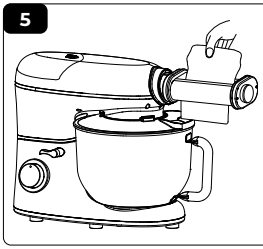
Gire el rodillo para pasta en sentido antihorario hasta la posición de bloqueo.

4



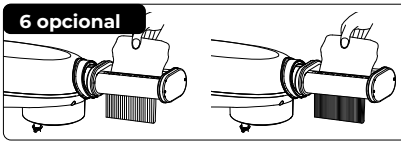
Tire del mando de ajuste del rodillo hacia fuera y gírelo hasta la posición 1.

5



1. Ponga el robot de cocina en la velocidad 2. Introduzca trozos planos de masa en los rodillos para pasar el rodillo. Doble la masa por la mitad y vuelva a pasar el rodillo. Repita la operación hasta que la masa quede lisa y cubra todo el ancho del rodillo. Espolvoree la masa ligeramente con harina mientras rueda para evitar que se seque y se desmorone.
2. Continúe aumentando la posición del rodillo hasta alcanzar el grosor deseado. No doblar la masa por la mitad en este paso.
3. Después de usarla, gire el botón de velocidad a «0» y desenchúfela.

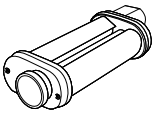
6 opcional



Para hacer fettuccine o espaguetis perfectamente cortados, cambie el rodillo para pasta por el cortador de fettuccine o espaguetis disponible opcionalmente.

PRECAUCIÓN:

- Desenchufe antes de cambiar los accesorios.
- Empiece siempre a baja velocidad y auméntela lentamente si es necesario.
- No lleve ropa muy ancha u holgada, ni corbata o pañuelo que puedan quedar atrapados por las piezas giratorias. Tenga cuidado también con el pelo largo.

ACCESORIO	PASTA ANCHURA	VELOCIDAD	AJUSTE	APLICACIÓN
	Máximo 140 mm	2 - 6	• 1 - 2 • 3 - 4 • 4 - 5 • 6 - 8	• Amasado y enrollado de la pasta • Fideos finos • Espaguetis, Fettuccine, Lasaña, Fideos • Fettuccine finos, Tortellini, Linguine

4 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de limpiar, retire el enchufe de la toma de corriente y espere hasta que el dispositivo se haya enfriado.
2. Retire el accesorio y déjelo secar al aire durante una hora; a continuación, retire la masa seca con un cepillo de limpieza. Si la masa seca es difícil de retirar, intente golpear el accesorio con la mano. Si es necesario, utilice un palillo de dientes.
3. Pula el accesorio con un paño suave y seco.
4. Guarde el accesorio a temperatura ambiente en un lugar seco.

PRECAUCIÓN:

- Para evitar una activación accidental, desenchufe el cable de alimentación antes de instalar o desmontar piezas y antes de limpiar.
- Asegúrese de que el dispositivo nunca se sumerja en agua.
- Nunca debe colocar el aparato en el lavavajillas.
- Para garantizar un rendimiento duradero y eficaz, limpie el dispositivo después de cada uso.
- No utilice agentes de limpieza cortantes, agresivos o abrasivos.
- Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de volver a usarlas. No utilice el dispositivo si hay vapor.
- Se recomienda lavar todas las piezas a mano. esto prolonga la vida útil de los accesorios.

APTO PARA LAVAVAJILLAS

Bol para Hornear

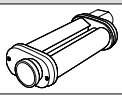
Cubierta contra salpicaduras

Batidor

NO APTO PARA LAVAVAJILLAS

Gancho para mezclar

Gancha amasador

 Rodillo lise para pasta

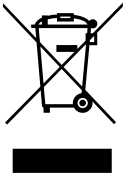
ESPAÑOL

5 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PRECAUCIÓN: Para evitar la activación accidental, desenchufe el cable de alimentación antes de montar o desmontar piezas y antes de solucionar problemas.gaat oplossen.

PROBLEMA	CAUSA	MÉTODO DE RESOLUCIÓN
La maquina no funciona	• El cable de alimentación no está bien conectado • Se ha activado la protección térmica del motor • La cámara alta está inclinada hacia arriba	• Verifique el cable de alimentación y asegúrese de que esté encendido • Deje que el aparato se enfríe durante al menos 10 minutos • Establezca el interruptor de inclinación en "0" y baje la carcasa superior hacia abajo, regrese el control de velocidad a "0" y luego seleccione una velocidad
Los accesorios raspan contra el recipiente	• El recipiente para mezclar está colocado incorrectamente • El archivo adjunto está colocado incorrectamente	• Coloque el vaso mezclador correctamente en la carcasa • Coloque el accesorio correctamente en el punto de conexión
Los accesorios no tocan el fondo del recipiente para mezclar	Para evitar rayones, los accesorios no tocan el fondo del recipiente para mezclar	Este es un fenómeno normal
El dispositivo se mueve cuando está encendid	• Los pies antideslizantes no están bien sujetos • El dispositivo no está sobre una superficie estable • El dispositivo está en la configuración más alta	• Verifique que los pies antideslizantes estén firmemente sujetos • Coloque el dispositivo sobre una superficie estable y firme • Este es un fenómeno normal

6 MEDIOAMBIENTE



Al final de su vida útil, este dispositivo no debe desecharse con los residuos domésticos normales, sino que debe entregarse en un punto de recogida especial para el reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. El símbolo en el dispositivo, en las instrucciones de uso y en el embalaje llama su atención sobre esto. Los materiales utilizados en el dispositivo se pueden reciclar. Al reciclar electrodomésticos usados, hace una importante contribución a la protección de nuestro medio ambiente. Pregunte a las autoridades locales por el punto de recogida.

7 GARANTÍA

Gracias por comprar nuestro producto, que está hecho para cumplir con altos estándares de calidad. La garantía del fabricante cubre el producto contra defectos de fabricación por un período de 2 años a partir de la fecha de compra.

IT CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti Fentic!

Se ci sono domande sul prodotto, si prega di contattarci via e-mail info@fentic.eu o whatsapp con noi scansionando il codice QR.

1 PRECAUZIONI IMPORTANTI

ATTENZIONE: Questo dispositivo contiene connessioni elettriche e parti mobili che possono rappresentare un rischio per l'utente. Per evitare il rischio di lesioni gravi durante l'uso del dispositivo, è necessario osservare le seguenti misure di sicurezza di base:

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI, LE AVVERTENZE E LE AVVERTENZE PRIMA DI INIZIARE E MANTENERLE BENE.

Il mancato rispetto di una delle norme di sicurezza e delle istruzioni per un uso sicuro può comportare lesioni gravi e invalidare la garanzia.

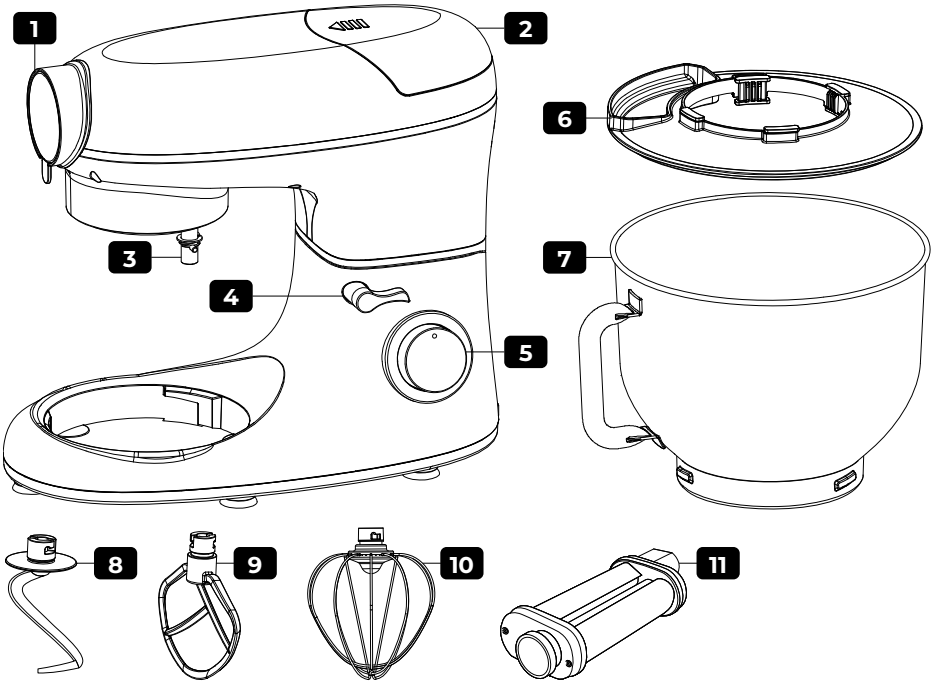
1. Leggere attentamente tutte le istruzioni. conserva questo manuale per dopo.
2. Leggere attentamente e seguire tutte le avvertenze e le istruzioni.
3. Prenditi il tuo tempo e fai attenzione durante il disimballaggio e la configurazione del dispositivo. questo dispositivo contiene parti che possono causare lesioni se utilizzate in modo improprio.
4. Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, assicurarsi che tutto il materiale di imballaggio e gli adesivi promozionali siano stati rimossi.
5. Non consentire ai bambini di utilizzare questo dispositivo o di utilizzarlo come un giocattolo. è necessaria una stretta supervisione quando qualsiasi apparecchio viene utilizzato vicino a bambini.
6. Assicurarsi che i bambini non possano giocare con il materiale di imballaggio.
7. Questo apparecchio è destinato all'uso in un ambiente domestico e per scopi commerciali come: cucine per il personale, negozi, uffici, fattorie, (clienti in) hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.
8. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
9. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
10. Qquesto apparecchio può essere utilizzato, pulito e mantenuto da bambini di età superiore agli 8 anni, a condizione che siano sorvegliati da una persona responsabile della loro sicurezza.
11. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni.
12. l'apparecchio deve essere scollegato quando non viene utilizzato, durante la manutenzione e quando si sostituiscono parti. lasciare raffreddare l'apparecchio prima di aggiungere o rimuovere parti e prima di pulirlo.
13. Controllare regolarmente il cavo di alimentazione. non utilizzare il dispositivo se è rotto o danneggiato. se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.
14. Attenzione: per evitare pericoli, questo apparecchio non deve essere collegato a un interruttore esterno come un timer oa un circuito che viene regolarmente acceso e spento.
15. Prestare attenzione quando si maneggiano le parti in movimento, specialmente quando si cambiano gli accessori e quando si pulisce l'apparecchio.
16. Le superfici dell'apparecchio possono surriscaldarsi durante l'uso. attendere che il dispositivo si raffreddi prima di toccare l'alloggiamento e le parti per evitare ustioni.

17. Per evitare scosse elettriche o ustioni, non immergere l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
18. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del bancone o tocchi superfici calde.
19. Non utilizzare questo dispositivo ei suoi accessori per scopi diversi da quelli previsti.
20. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
21. Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi o in un forno riscaldato.
22. Non utilizzare o conservare questo dispositivo all'aperto.
23. Non spostare l'apparecchio quando è in uso.
24. Verificare attentamente che la tensione e la frequenza corrispondano alle indicazioni sulla targhetta del dispositivo.
25. Ispezionare gli accessori per eventuali danni prima di ogni utilizzo. se gli accessori sono piegati o si sospetta un danno, contattaci.
26. La spina deve essere inserita nella presa corretta, installata e messa a terra in conformità alle normative e ai requisiti locali.
27. La mancata manutenzione di questo dispositivo potrebbe ridurne la durata e possibilmente portare a situazioni pericolose.
28. Conservare il dispositivo al chiuso in un luogo asciutto e pulito.

2 PEZZI

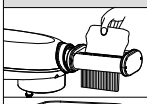
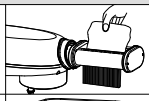
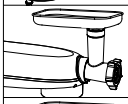
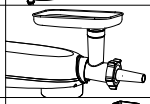
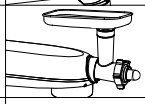
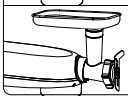
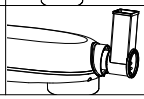
NOTA: Il contenuto della confezione contiene le parti indicate nell'elenco sottostante. Contattare se manca una parte:

1. Copertina anteriore
2. Copertura posteriore
3. Punto di attacco
4. Pulsante di blocco
5. Regolatore di velocità
6. Paraspruzzi
7. Ciotola
8. Gancio impastare
9. Mescolatore
10. Frusta
11. Sfogliatrice



Estensione degli accessori
Espandete le capacità del vostro robot da cucina SM-1504P con i vari accessori disponibili in opzione. Con questi accessori extra, potrete ottenere ancora di più dal vostro apparecchio, ad esempio macinare la carne, tritare le verdure o frullare i frullati più gustosi!

DISPONIBILE COME OPZIONE

 Trafila per fettuccine	 Trafila per spaghetti	Frullatore
 Tritacarne	 Produttore di salsicce	 Produttore di kibbeh
 Creatore di biscotti	 Taglierina di verdure	

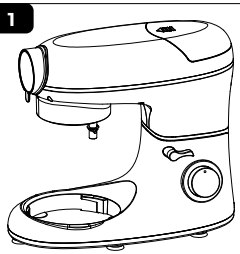
3 ISTRUZIONI D'USO

Prima del primo utilizzo
E importante pulire il dispositivo prima del primo utilizzo o se non è stato utilizzato per un lungo periodo. rimuovere gli adesivi, la pellicola protettiva e/o la plastica dal dispositivo. Per ulteriori informazioni vedere la sezione 4 pulizia e manutenzione.

ATTENZIONE:
- Togliere la spina dalla presa prima di cambiare gli accessori.
- Mescolare gli impasti pesanti (ad esempio, l'impasto del pane) per non più di 6 minuti ininterrotti, quindi lasciare raffreddare il mixer per 10 minuti.
- Mescolare ingredienti leggeri (ad es. panna montata, insalata) per non più di 15 minuti ininterrotti e lasciare raffreddare il mixer per 10 minuti.
- Iniziare sempre a una velocità bassa e aumentarla lentamente se necessario.
- Non aggiungere più di 700 grammi di ingredienti secchi e 500 ml di acqua insieme.
- Per impasti pesanti riempire la ciotola fino ad un massimo di 1/3.
- l'acqua deve essere compresa tra 5 e 40 °c.

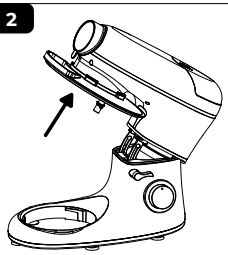
Miscelazione e impasto

1



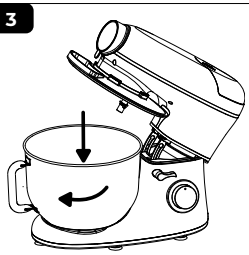
Posizionare il dispositivo su una superficie stabile. Ruotare la manopola di inclinazione in senso orario per inclinare la sezione superiore verso l'alto.

2



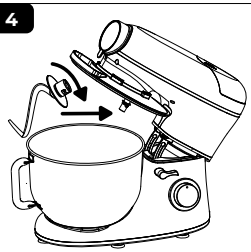
Posizionare il paraspruzzi sull'alloggiamento.

3



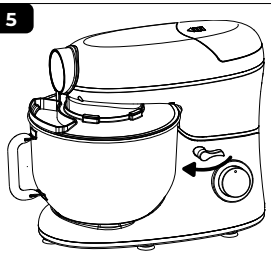
Posizionare la ciotola nell'alloggiamento. Ruotare la ciotola in senso orario finché non scatta in posizione.

4



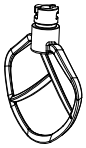
Scegli l'accessorio desiderato e fissalo al punto di montaggio. Ruotare l'accessorio in senso antiorario finché non scatta in posizione. Metti gli ingredienti nella ciotola.

5



Ruotare la manopola di inclinazione in senso antiorario per inclinare la sezione superiore verso il basso. Collegare la spina e impostare la manopola della velocità sulla velocità desiderata.

Dopo aver mescolato, ruotare la manopola della velocità su “0”. Ruotare la manopola di inclinazione per inclinare la sezione superiore verso l'alto. Ruotare l'accessorio verso destra finché non si allenta e ruotare la ciotola verso destra finché non è possibile rimuoverla.

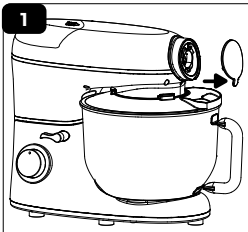
ATTACCAMENTO	MODIFICARE	VELOCITÀ	INGREDIENTE
	Impastare	1 - 3	Impasto per pane, pizza e pasta
	Miscelazione	3 - 4	Impasto per torte, biscotti e gelato
	Mescolare	5 - 6	Albume d'uovo, panna

ITALIANO

Sfogliatrice
Il mattarello per pasta taglia fette di pasta larghe fino a 14 cm e dispone di 8 impostazioni per regolare con precisione lo spessore. È ideale per realizzare vari tipi di pasta fresca, dalle sfoglie sottili a quelle spesse.

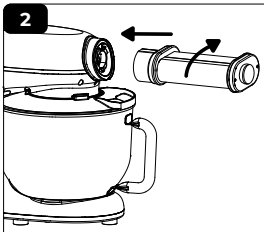
NOTA: Questo accessorio deve essere utilizzato solo per la pasta. Per evitare di danneggiarlo, non tagliare o arrotolare altro che non sia pasta.

1



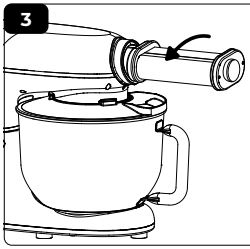
Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile. Rimuovere il coperchio anteriore del robot da cucina.

2



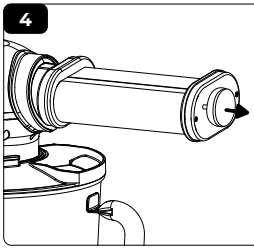
Inclinare leggermente il rullo per la pasta verso destra e collegarlo alla parte di trasmissione del coperchio anteriore.

3



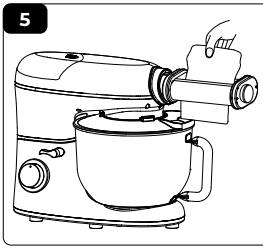
Ruotare il rullo per la pasta in senso antiorario fino alla posizione di blocco.

4



Estrarre la manopola di regolazione del rullo e ruotarla in posizione 1.

5

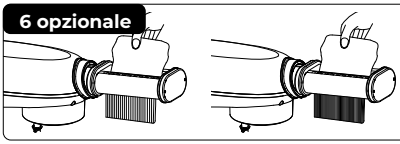


1. Impostare il robot da cucina sulla velocità due. Inserire pezzi di pasta piatta nei rulli per arrotolarli. Piegare l'impasto a metà e arrotolare di nuovo. Ripetere l'operazione fino a quando l'impasto è liscio e compatto e copre la larghezza del rullo. Spolverare leggermente la pasta con la farina mentre si arrotola per evitare che si secchi e si sbricioli.

2. Continuare ad aumentare la posizione del rullo fino a raggiungere lo spessore desiderato. In questa fase non piegare l'impasto a metà.

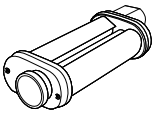
3. Dopo l'uso, portare la manopola della velocità su “0” e staccare la spina.

6 opzionale



Per ottenere fettuccine o spaghetti perfettamente tagliati, sostituire il rullo per la pasta con la taglierina per fettuccine o spaghetti disponibile come optional.

ATTENZIONE:
- Scollegare la spina prima di cambiare gli accessori.
- Iniziare sempre a bassa velocità e aumentarla lentamente se necessario.
- Non indossare abiti molto larghi o larghi, né una cravatta o un foulard che possano impigliarsi nelle parti rotanti. Fare attenzione anche ai capelli lunghi.

ACCESSORIO	PASTA LARGHEZZA	VELOCITÀ	REGOLAZIONE	APPLICAZIONE
	Massimo 140 mm	2 - 6	• 1 - 2 • 3 - 4 • 4 - 5 • 6 - 8	• Impastare e stendere la pasta • Tagliatelle sottili • Spaghetti, Fettuccine, Lasagne, Tagliatelle • Fettuccine sottili, Tortellini, Linguine

4 PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Prima della pulizia, staccare la spina dalla presa e attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.
2. Rimuovere l'accessorio e lasciarlo asciugare all'aria per un'ora, quindi rimuovere la pasta secca con una spazzola di pulizia. Se la pasta secca è difficile da rimuovere, provare a tamponare l'accessorio con la mano. Se necessario, utilizzare uno stuzzicadenti.
3. Lucidare l'accessorio con un panno morbido e asciutto.
4. Conservare l'accessorio a temperatura ambiente in un luogo asciutto.

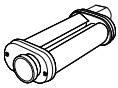
ATTENZIONE:

- Per evitare l'attivazione accidentale, scollegare il cavo di alimentazione prima di installare o smontare le parti e prima della pulizia.
- Assicurarsi che il dispositivo non sia mai immerso nell'acqua.
- Non mettere mai l'apparecchio in lavastoviglie.
- Per garantire prestazioni durature ed efficaci, pulire il dispositivo dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare detergenti taglienti, aggressivi o abrasivi.
- Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di riutilizzarle.
- Si consiglia di lavare tutte le parti a mano. ciò prolunga la vita degli accessori.

LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE

Ciotola	Paraspruzzi	Frusta

<u>NON</u> LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE

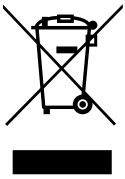
Mescolatore	Gancio impastare	 Sfogliatrice

5 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

ATTENZIONE: Per evitare l'attivazione accidentale, scollegare il cavo di alimentazione prima di montare o smontare parti e prima di risolvere i problem.

PROBLEMA	CAUSA	METODO DI RISOLUZIONE
La macchina non funziona	• Il cavo di alimentazione non è collegato correttamente • La protezione termica del motore è stata attivata • La camera alta è inclinata verso l'alto	• Controllare il cavo di alimentazione e assicurarsi che l'alimentazione sia attiva • Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 10 minuti • Impostare l'interruttore di inclinazione su "0" e abbassare l'alloggiamento superiore, riportare il controllo della velocità su "0" e quindi selezionare una velocità
Gli accessori raschiano contro la ciotola	• Il boccale è posizionato in modo errato • l'allegato è posizionato in modo errato	• Posizionare correttamente il boccale nell'alloggiamento • Posizionare correttamente l'accessorio nel punto di attacco
Gli accessori non toccano il fondo del boccale	Per evitare graffi, gli accessori non toccano il fondo del boccale	Questo è un fenomeno normale
Il dispositivo si muove quando è acceso	• I piedini antiscivolo non sono fissati saldamente • Il dispositivo non è su una superficie stabile • Il dispositivo è sull'impostazione più alta	• Verificare che i piedini antiscivolo siano fissati saldamente • Posizionare il dispositivo su una superficie stabile e solida • Questo è un fenomeno normale

6 AMBIENTE



A fine vita, questo dispositivo non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici, ma deve essere consegnato a un punto di raccolta speciale per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici. Il simbolo sull'apparecchio, nelle istruzioni per l'uso e sulla confezione richiama l'attenzione su questo. I materiali utilizzati nel dispositivo possono essere riciclati. Riciclando gli elettrodomestici usati, dai un contributo importante alla protezione del nostro ambiente. Chiedi alle autorità locali il punto di raccolta.

7 GARANZIA

Grazie per aver acquistato il nostro prodotto, realizzato per soddisfare elevati standard di qualità. La garanzia del produttore copre il prodotto contro i difetti di fabbricazione per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto.

PL ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

Dziękujemy za wybranie jednego z naszych produktów Fentic!

Jeśli masz jakiekolwiek pytania dotyczące produktu, skontaktuj się z nami, wysyłając wiadomość e-mail na adres info@fentic.eu lub WhatsApp, skanując kod QR.

1 WAŻNE ZABEZPIECZENIA

OSTRZEŻENIE: To urządzenie zawiera połączenia elektryczne i ruchome części, które mogą stanowić zagrożenie dla użytkownika. Aby uniknąć ryzyka poważnych obrażeń podczas korzystania z urządzenia, należy przestrzegać następujących podstawowych środków bezpieczeństwa:

PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE, INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA PRZED ROZPOCZĘCIEM I TRZYMAJ JE DOBRZE.

Nieprzestrzeganie któregokolwiek z przepisów bezpieczeństwa i instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania może spowodować poważne obrażenia i unieważnić gwarancję.

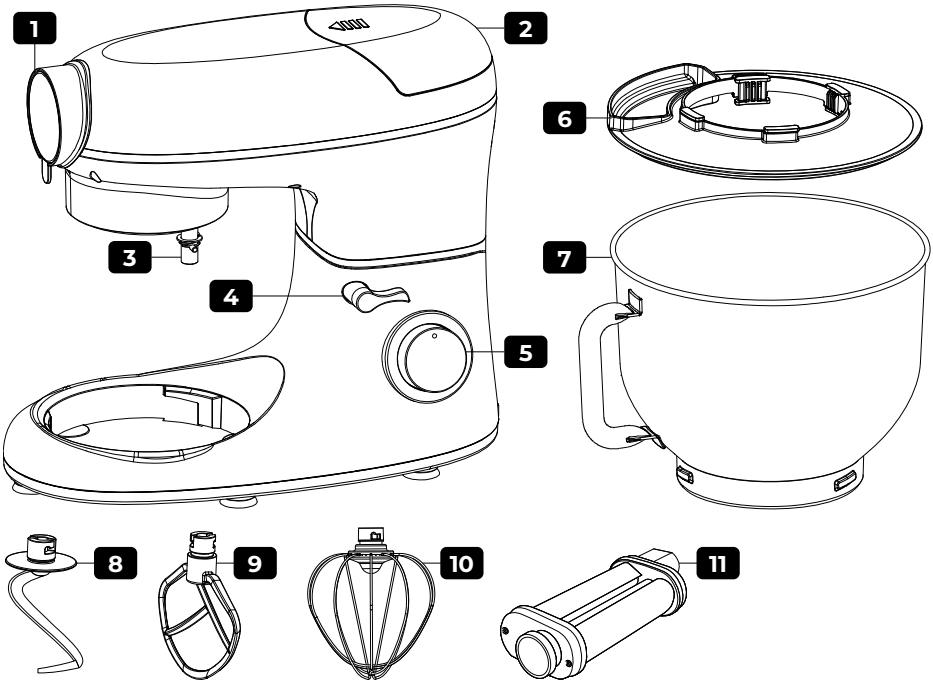
1. Przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje. zachowaj tę instrukcję na później.
2. Przeczytaj uważnie i postępuj zgodnie ze wszystkimi ostrzeżeniami i instrukcjami.
3. Nie spiesz się i zachowaj ostrożność podczas rozpakowywania i konfigurowania urządzenia. to urządzenie zawiera części, które w przypadku nieprawidłowego użycia mogą spowodować obrażenia.
4. Przed pierwszym użyciem urządzenia należy upewnić się, że zostały usunięte wszelkie materiały opakowaniowe i naklejki promocyjne.
5. Nie pozwalaj dzieciom obsługiwać tego urządzenia ani używać go jako zabawki. jeśli jakiekolwiek urządzenie jest używane w pobliżu dzieci, konieczny jest ścisły nadzór.
6. Upewnij się, że dzieci nie mogą bawić się materiałem opakowaniowym.
7. To urządzenie jest przeznaczone do użytku w środowisku domowym i do celów komercyjnych, takich jak: kuchnie dla personelu, sklepy, biura, gospodarstwa rolne, hotele (klienci), motele, pensjonaty i inne środowiska mieszkalne.
8. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, albo nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
9. Dzieci należy nadzorować, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
10. To urządzenie może być używane, czyszczone i konserwowane przez dzieci powyżej 8 roku życia, pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
11. Trzymaj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
12. Urządzenie należy odłączyć od prądu, gdy nie jest używane, podczas konserwacji i wymiany części. przed dodaniem lub wyjęciem części i przed czyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż urządzenie ostygnie.
13. Regularnie sprawdzaj przewód zasilający. nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub uszkodzone. jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
14. Przestroga: aby uniknąć zagrożenia, tego urządzenia nie wolno podłączać do zewnętrznego wyłącznika, takiego jak wyłącznik czasowy, ani do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.
15. Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ruchomymi częściami, zwłaszcza podczas wymiany akcesoriów i czyszczenia urządzenia.
16. Powierzchnie urządzenia mogą się nagrzewać podczas użytkowania. przed dotknięciem obudowy i części należy poczekać, aż urządzenie ostygnie, aby uniknąć poparzeń.

17. Aby uniknąć porażenia prądem lub oparzeń, nie zanurzaj urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie lub innym płynie.
18. Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi blatu i nie dotykał gorących powierzchni.
19. Nie używaj tego urządzenia i jego akcesoriów do celów innych niż te, do których jest przeznaczone.
20. Nigdy nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.
21. Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, ani w nagrzanym piekarniku.
22. Nie używaj ani nie przechowuj tego urządzenia na zewnątrz.
23. Nie przesuwaj urządzenia, gdy jest używane.
24. Sprawdź dokładnie czy napięcie i częstotliwość odpowiadają wskazaniom na tabliczce znamionowej urządzenia.
25. Przed każdym użyciem sprawdź akcesoria pod kątem uszkodzeń. jeżeli akcesoria są wygięte lub istnieje podejrzenie uszkodzenia, prosimy o kontakt.
26. Wtyczkę należy podłączyć do odpowiedniego gniazdka, które jest zainstalowane i uziemione zgodnie z lokalnymi przepisami i wymaganiami.
27. Zaniechanie utrzymywania urządzenia w czystości może skrócić jego żywotność i doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
28. Przechowuj urządzenie w pomieszczeniu zamkniętym, w suchym i czystym miejscu.

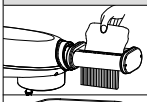
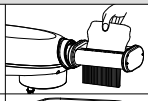
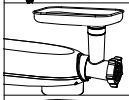
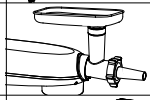
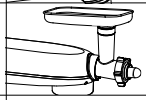
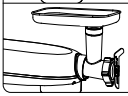
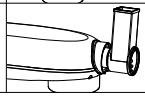
2 CZĘŚCI

UWAGA: Zawartość opakowania zawiera części wskazane na poniższej liście. Skontaktuj się, jeśli brakuje części:

1. Przednia okładka
2. Tylna pokrywa
3. Punkt mocowania
4. Przycisk blokujący
5. Kontroler prędkości
6. Osłona przeciwbryzgowa
7. Miska do mieszania
8. Hak do ciasta
9. Hak mieszający
10. Ubij
11. Walek do makaronu



Rozbudowa przystawek
Rozszerz możliwości swojego robota kuchennego SM-1504P za pomocą różnych opcjonalnie dostępnych akcesoriów. Dzięki tym dodatkowym przystawkom możesz jeszcze bardziej wykorzystać swoje urządzenie, na przykład do mielenia mięsa, siekania warzyw lub miksowania najsmaczniejszych koktajli!

DOSTĘPNE OPCJONALNIE		
 Przecinarka do fettuccine	 Przecinarka do spaghetti	Blender
 Mieszalnik do mięsa	 Wykonawca kiełbas	 Twornik kibbeh
 Twornik cookie	 Krajarka warzyw	

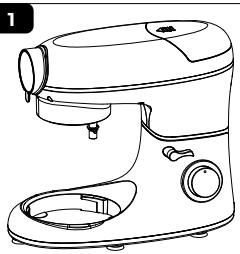
3 INSTRUKCJA UŻYCIA

Przed pierwszym użyciem
Ważne jest, aby wyczyścić urządzenie przed pierwszym użyciem lub jeśli nie było używane przez dłuższy czas. usuń naklejki, folię ochronną i/lub plastik z urządzenia. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale 4 czyszczenie i konserwacja.

NOTATKA:
- Przed wymianą nasadek należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Mieszaj ciężkie ciasto (np. ciasto chlebowe) nie dłużej niż 6 minut bez przerwy, a następnie pozostaw mikser na 10 minut do ostygnięcia.
- Mieszaj lekkie składniki (np. bitą śmietanę, sałatkę) nie dłużej niż 15 minut bez przerwy, a następnie pozostaw mikser na 10 minut do ostygnięcia.
- Zawsze zaczynaj od niskiej prędkości i w razie potrzeby powoli ją zwiększaj.
- Nie dodawać łącznie więcej niż 700 gramów suchych składników i 500 ml wody.
- W przypadku ciężkich ciast napełnij misę maksymalnie do 1/3.
- Temperatura wody musi wynosić od 5 do 40°c.

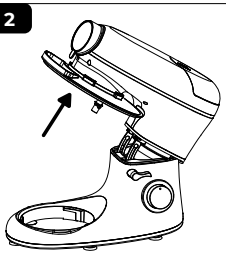
Mieszanie i ugieszanie

1



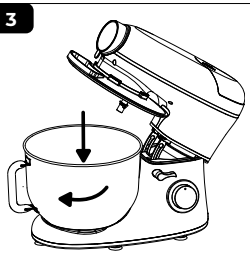
Umieść urządzenie na stabilnej powierzchni. Obróć pokrętło pochylenia w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby odchylić górną część do góry.

2



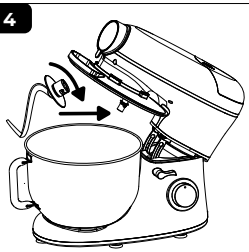
Załóż osłonę przeciwbryzgową na obudowę.

3



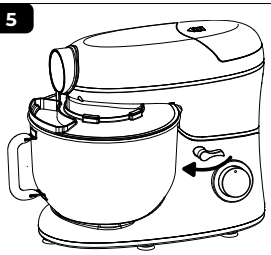
Umieścić naczynie miksujące w obudowie. Obróć naczynie miksujące w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.

4



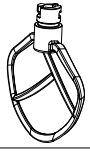
Wybierz żądany element mocujący i zamocuj go w punkcie montażowym. Obróć nasadkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Umieść składniki w misie miksującej.

5



Obróć pokrętło pochylenia w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby odchylić górną część w dół. Podłącz wtyczkę i ustaw pokrętło prędkości na żądaną prędkość.

Po wymieszaniu ustaw pokrętło prędkości na „0". Obróć pokrętło pochylenia, aby odchylić górną część do góry. Obróć nasadkę w prawo, aż się poluzuje i obróć misę w prawo, aż będzie można ją wyjąć.

ZAŁĄCZNIK	OPERACJA	PRĘDKOŚĆ	SKŁADNIK
	Ugniatać	1 - 3	Ciasto na chleb, pizzę i makaron
	Mieszanka	3 - 4	Ciasto na ciasta, ciasteczka i lody
	Mieszać	5 - 6	Białko jaja, śmietanka

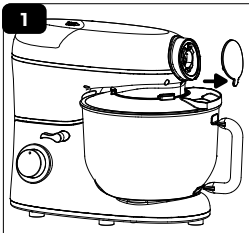
POLSKI

Walek do makaronu

Wałek do makaronu tnie plastry ciasta o szerokości do 14 cm i ma 8 ustawień umożliwiających dokładną regulację grubości. Idealny do robienia różnych rodzajów świeżego makaronu, od cienkich do grubych arkuszy.

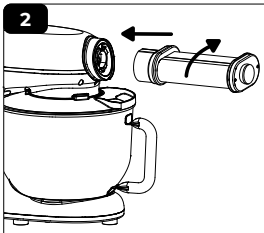
UWAGA: Ta przystawka powinna być używana wyłącznie do ciasta na makaron. Nie tnij ani nie wałkuj niczego innego niż ciasto na makaron, aby uniknąć uszkodzeń.

1



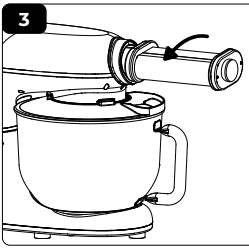
Umieść urządzenie na stabilnej powierzchni. Zdejmij przednią pokrywę robota kuchennego.

2



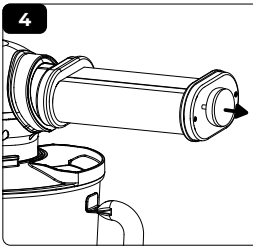
Przechyl wałek do makaronu lekko w prawo i podłącz go do części transmisyjnej przedniej pokrywy.

3



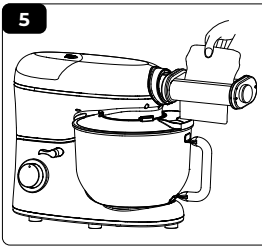
Obróć wałek do makaronu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji zablokowanej.

4



Wyciągnij pokrętło regulacji wałka i obróć je do pozycji 1.

5

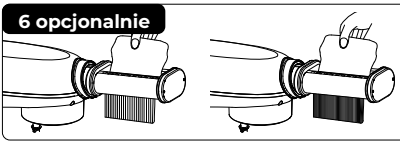


1. Ustawić robot kuchenny na prędkość 2. Włóż płaskie kawałki ciasta do wałka, aby je rozwałkować. Złóż ciasto na pół i ponownie rozwałkuj. Powtarzaj czynność, aż ciasto będzie gładkie, elastyczne i pokryje całą szerokość wałka. Lekko posyp ciasto mąką podczas wałkowania, aby zapobiec wysychaniu i kruszeniu się.

2. Kontynuuj zwiększanie pozycji wałka, aż do osiągnięcia pożądanej grubości. Na tym etapie nie składaj ciasta na pół.

3. Po użyciu przekręć pokrętło prędkości na „0" i wyjmij wtyczkę z gniazdka.

6 opcjonalnie

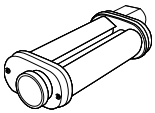


Aby uzyskać idealnie pokrojone fettuccine lub spaghetti, należy wymienić wałek do makaronu na opcjonalną krajalnicę do fettuccine lub spaghetti.

NOTATKA:

- Przed wymianą osprzętu należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Zawsze zaczynaj od niskich obrotów i w razie potrzeby powoli je zwiększaj.
- Nie należy nosić bardzo szerokich lub luźnych ubrań ani krawatów lub szalików, które mogą zostać pochwycone przez obracające się części. Należy również uważać na długie włosy.

POLSKI

NASADKA	SZEROKOŚĆ PASTY	PRĘDKOŚĆ	USTAWIENIE	ZASTOSOWANIE
	Maksymalnie 140 mm	2 - 6	• 1 - 2 • 3 - 4 • 4 - 5 • 6 - 8	• Ugniatanie i wałkowanie ciasta • Cienki makaron • Spaghetti, fettuccine, lasagna, makaron • Cienki fettuccine, Tortellini, Linguine

4 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Zdejmij nasadkę i pozostaw ją na godzinę do wyschnięcia, a następnie usuń zaschnięte ciasto za pomocą szczoteczki do czyszczenia. Jeśli zaschnięte ciasto jest trudne do usunięcia, spróbuj poklepać nasadkę ręką. W razie potrzeby użyj wykałaczki.
3. Wyczyść nasadkę miękką, suchą ściereczką.
4. Przechowuj nasadkę w temperaturze pokojowej w suchym miejscu.

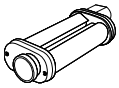
NOTATKA:

- Aby zapobiec przypadkowemu włączeniu, przed instalacją lub demontażem części oraz przed czyszczeniem należy odłączyć przewód zasilający.
- Upewnij się, że urządzenie nigdy nie jest zanurzone w wodzie.
- Nigdy nie należy umieszczać urządzenia w zmywarce.
- Aby zapewnić trwałe i skuteczne działanie, należy czyścić urządzenie po każdym użyciu.
- Nie używaj ostrych, agresywnych lub ściernych środków czyszczących.
- Przed ponownym użyciem należy upewnić się, że wszystkie części są dokładnie
- Zaleca się mycie wszystkich części ręcznie. wydłuża to żywotność akcesoriów.

MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE

Miska do mieszania	Osłona przeciw-bryzgowa	Ubij

NIE MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE

Hak mieszający	Hak do ciasta	 Walek do makaronu

POLSKI

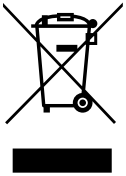
5 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓ

NOTATKA: Aby zapobiec przypadkowemu uruchomieniu, należy odłączyć przewód zasilający przed montażem lub demontażem części oraz przed przystąpieniem do rozwiązywania problemów.

PROBLEM	PRZYCZYNA	METODA ROZWIĄZANIA
Maszyna nie działa	• Przewód zasilający nie jest prawidłowo podłączony • Zadziałało zabezpieczenie termiczne silnika • Górny dom jest pochylony do góry	• Sprawdź przewód zasilający i upewnij się, że zasilanie jest włączone • Pozostaw urządzenie do ostygnięcia na co najmniej 10 minut • Ustaw przełącznik pochylenia na „0” i opuść górną obudowę z powrotem w dół, przywróć kontrolę prędkości do „0”, a następnie wybierz prędkość
Nasadki ocierają się o misę	• Naczynie miksujące zostało źle umieszczone • Załącznik jest umieszczony nieprawidłowo	• Umieścić naczynie miksujące prawidłowo w obudowie • Umieść nasadkę prawidłowo w punkcie mocowania
Nasadki nie dotykają dna naczynia miksującego	Aby zapobiec porysowaniu, nasadki nie dotykają dna naczynia miksującego	Jest to normalne zjawisko
Urządzenie porusza się, gdy jest włączone	• Antypoślizgowe nóżki nie są mocno przymocowane • Urządzenie nie stoi na stabilnej powierzchni • Urządzenie jest na najwyższym ustawieniu	• Sprawdź, czy nóżki antypoślizgowe są dobrze zamocowane • Umieść urządzenie na stabilnej i twardej powierzchni • Jest to normalne zjawisko

POLSKI

6 ŚRODOWISKO



Po zakończeniu okresu eksploatacji urządzenia nie wolno wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je przekazać do specjalnego punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zwraca na to uwagę symbol znajdujący się na urządzeniu, w instrukcji obsługi i na opakowaniu. Materiały użyte w urządzeniu nadają się do recyklingu. Recyklingując zużyty sprzęt agd, w istotny sposób przyczyniasz się do ochrony naszego środowiska. Zapytaj władze lokalne o punkt zbiórki.

7 GWARANCJA

Dziękujemy za zakup naszego produktu, który został wykonany zgodnie z wysokimi standardami jakości. Gwarancja producenta obejmuje produkt na wady produkcyjne przez okres 2 lat od daty zakupu.

SE BEHÅLL DESSA INSTRUKTIONER

Tack för att du har valt en av våra Fentic-produkter!

Om det finns några frågor om produkten, vänligen kontakta oss via e-post info@fentic.eu eller whatsapp med oss genom att skanna QR-koden.

1 VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

VARNING: Den här enheten innehåller elektriska anslutningar och rörliga delar som kan utgöra en risk för användaren. För att undvika risken för allvarlig skada när du använder din enhet måste du följa följande grundläggande säkerhetsåtgärder:

LÄS ALLA INSTRUKTIONER, SÄKERHETSINSTRUKTIONER OCH VARNINGAR INNAN DU BÖRJAR OCH HÅLL DEM VÄL.

Underlåtenhet att följa någon av säkerhetsbestämmelserna och instruktionerna för säker användning kan leda till allvarlig skada och ogiltiga din garanti.

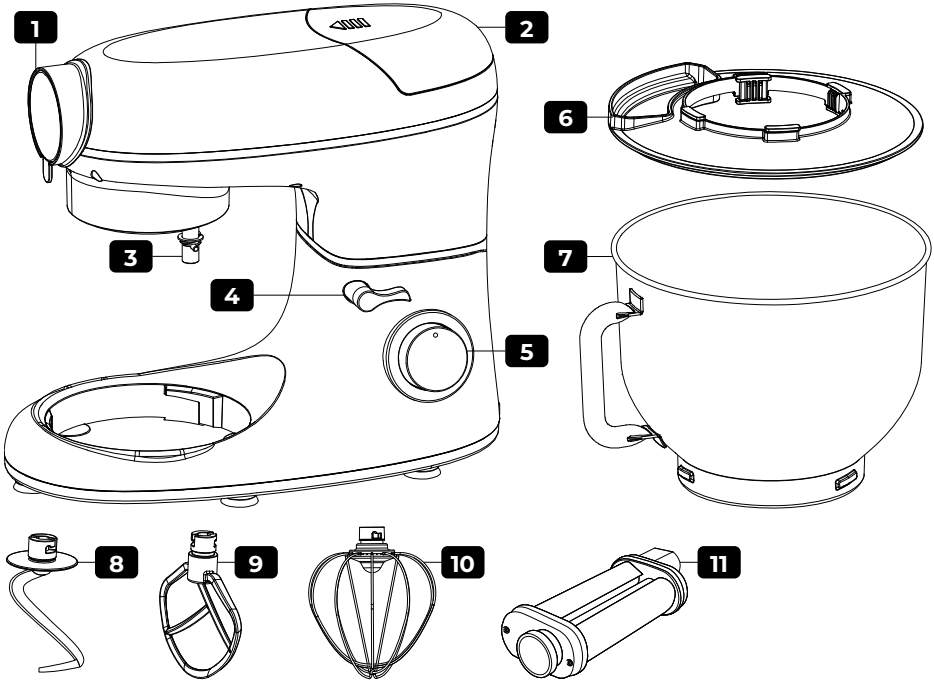
1. Läs alla instruktioner noggrant. spara denna bruksanvisning för senare.
2. Läs noga och följ alla varningar och instruktioner.
3. Ta dig tid och var försiktig när du packar upp och ställer in enheten. den här enheten innehåller delar som kan orsaka skada om den används felaktigt.
4. Innan du använder enheten för första gången, se till att allt förpackningsmaterial och alla reklametiketter har tagits bort.
5. Låt inte barn använda den här enheten eller använda den som en leksak. noggrann övervakning är nödvändig när någon apparat används nära barn.
6. Se till att barn inte kan leka med förpackningsmaterialet.
7. Denna apparat är avsedd att användas i hemmiljö och för kommersiella ändamål såsom: personalkök, butiker, kontor, gårdar, (kunder på) hotell, motell, bed & breakfast och andra bostadsmiljöer.
8. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte har fått övervakning eller instruktioner angående användning av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
9. Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
10. Denna apparat får användas, rengöras och underhållas av barn över 8 år förutsatt att de övervakas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
11. Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn under 8 år.
12. Apparaten måste kopplas ur när den inte används, under underhåll och vid byte av delar. låt apparaten svalna innan du lägger till eller tar bort delar och innan du rengör apparaten.
13. Kontrollera regelbundet nätsladden. använd inte enheten om den är trasig eller skadad. om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
14. Försiktighet: för att undvika fara får denna apparat inte anslutas till en extern strömbrytare såsom en timer, eller till en krets som regelbundet slås på och av.
15. Försiktighet bör iakttas vid hantering av rörliga delar, speciellt vid byte av tillbehör och vid rengöring av apparaten.
16. Ytorna på apparaten kan bli varma under användning. vänta tills enheten har svalnat innan du rör vid höljet och delarna för att undvika brännskador.
17. För att undvika elektriska stötar eller brännskador, doppa inte ner apparaten, sladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.
18. Låt inte nätsladden hänga över diskens kant eller vidrör heta ytor.

19. Använd inte denna enhet och dess tillbehör för något annat ändamål än dess avsedda användning.
20. Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den är i drift.
21. Placera inte apparaten på eller nära en het gas- eller elektrisk brännare, eller i en uppvärmd ugn.
22. Använd eller förvara inte denna enhet utomhus.
23. Flytta inte apparaten när den används.
24. Kontrollera noga att spänningen och frekvensen överensstämmer med indikationerna på enhetens märkskylt.
25. Inspektera tillbehören för skador före varje användning. om tillbehören är böjda eller misstänks skada, vänligen kontakta oss.
26. Kontakten måste anslutas till rätt uttag som är installerat och jordat i enlighet med lokala föreskrifter och krav.
27. Underlåtenhet att hålla denna enhet ren kan förkorta dess livslängd och eventuellt leda till farliga situationer.
28. Förvara enheten inomhus på en torr och ren plats.

2 DELAR

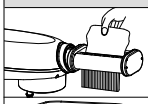
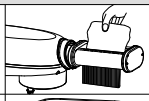
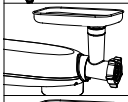
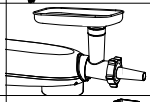
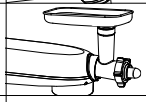
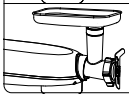
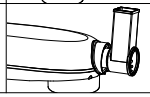
OBSERVERA: Innehållet i paketet innehåller de delar som anges i listan nedan. Kontakta om en del saknas:

1. Främre omslag
2. Bakre kåpa
3. Fästpunkt
4. Låsknapp
5. Hastighetsregulator
6. Stänkskydd
7. Blandarskål
8. Degkrok
9. Blandarkrok
10. Visp
11. Pastavals



Förlängning av tillbehör
Utöka möjligheterna med din SM-1504P matberedare med olika tillbehör som finns som tillval. Med dessa extra tillbehör kan du få ut ännu mer av din apparat, t.ex. mala kött, hacka grönsaker eller mixa de godaste smoothies!

VALFRITT TILLGÄNGLIG

 Fettuccini-skärare	 Spaghetti-skärare	Blandare
 Köttkvarn	 Korvsmakare	 Kibbeh tillverkare
 Kaksmakera	 Grönsak-skärare	

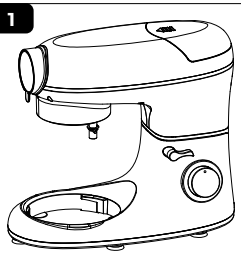
3 ANVÄNDNINGSINSTRUKTIONER

Innan första användning
Det är viktigt att rengöra enheten före första användningen eller om den inte har använts på länge. ta bort klistermärkena, skyddsfilmen och/eller plasten från enheten. se avsnitt 4 rengöring och underhåll för mer information.

NOTERA:
- Dra ut kontakten ur uttaget innan du byter tillbehör.
- Blanda tunga degar (t.ex. bröddeg) i högst 6 minuter utan avbrott och låt sedan mixern svalna i 10 minuter.
- Blanda lätta ingredienser (t.ex. vispgrädde, sallad) i högst 15 minuter utan avbrott och låt sedan mixern svalna i 10 minuter.
- Börja alltid med låg hastighet och öka långsamt vid behov.
- Tillsätt inte mer än 700 gram torra ingredienser och 500 ml vatten tillsammans.
- För tung deg, fyll skålen upp till max 1/3.
- Vattnet måste vara mellan 5-40 °c.

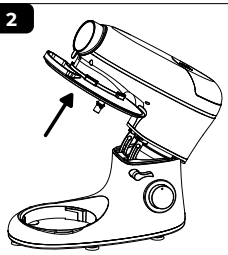
Blandning och knådning

1



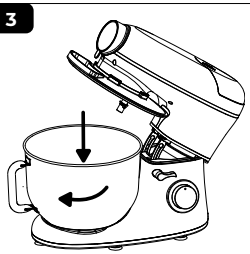
Placera enheten på en stabil yta. Vrid tiltknappen medurs för att luta den övre delen uppåt.

2



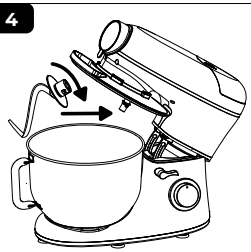
Placera stänkskyddet på huset.

3



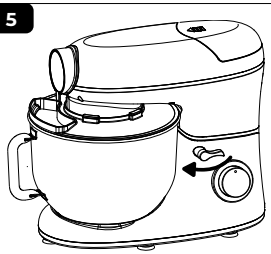
Placera blandningsskålen i huset. Vrid blandningsskålen medurs tills den klickar på plats.

4



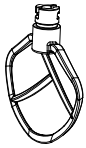
Välj önskat fäste och fäst det på monteringspunkten. Vrid tillbehöret moturs tills det klickar på plats. Lägg ingredienserna i mixerskålen.

5



Vrid tiltknappen moturs för att luta den övre delen nedåt. Sätt i kontakten och ställ in hastighetsratten på önskad hastighet.

Efter blandning, vrid hastighetsratten till "0". Vrid på tiltknappen för att luta den övre delen uppåt. Vrid fästet åt höger tills det lossnar och vrid skålen åt höger tills det kan tas bort.

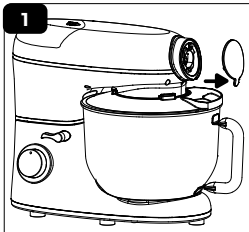
FASTSÄTTNING	FUNKTION	FART	INGREDIENS
	Knåda	1 - 3	Deg för bröd, pizza och pasta
	Blandning	3 - 4	Deg för tårta, kakor och glass
	Mix	5 - 6	Äggvita, grädde

Pastavals

Pastakavel skär degskivor som är upp till 14 cm breda och har 8 inställningar för att exakt justera tjockleken. Perfekt för att göra olika typer av färsk pasta, från tunna till tjocka ark.

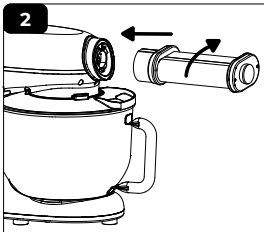
OBSERVERA: Det här tillbehöret ska endast användas för pastadeg. Skär eller rulla inte något annat än pastadeg för att undvika skador.

1



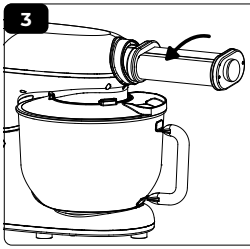
Placera apparaten på en stabil yta. Ta bort frontluckan på matberedaren.

2



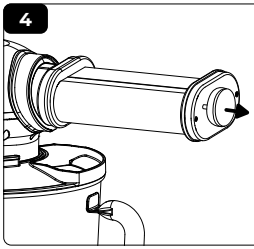
Luta pastavalsen något åt höger och anslut den till frontluckans överföringsdel.

3



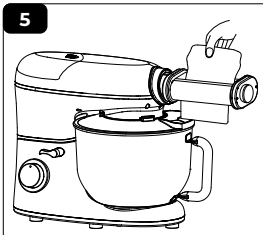
Vrid pastavalsen moturs till låst läge.

4



Dra valsens justeringsratt rakt ut och vrid den till läge 1.

5

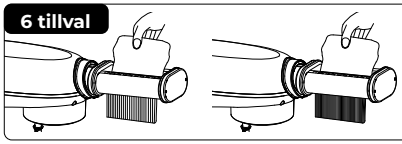


1. Ställ in matberedaren på hastighet två. För in platta bitar av degen i rullarna för att rulla. Vik degen på mitten och rulla igen. Upprepa tills degen är slät och smidig och täcker rullens bredd. Pudra degen lätt med mjöl medan du rullar för att förhindra att den torkar och smular sig.

2. Fortsätt att öka rullens position tills önskad tjocklek har uppnåtts. Vik inte degen på mitten i detta steg.

3. Efter användning, vrid hastighetsreglaget till ”0” och dra ut kontakten.

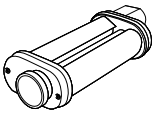
6 tillval



Om du vill göra perfekt skuren fettuccine eller spaghetti byter du ut pastarullen mot fettuccine- eller spaghettiskäraren som finns som tillval.

NOTERA:

- Koppla ur kontakten innan du byter redskap.
- Börja alltid med låg hastighet och öka den långsamt om det behövs.
- Bär inte mycket vida eller löst sittande kläder eller slips eller halsduk som kan fastna i de roterande delarna. Var också försiktig med långt hår.

TILLSATS	PASTA BREDD	HASTIGHET	INSTÄLLNING	APPLICERING
	Maximalt 140 mm	2 - 6	• 1 - 2 • 3 - 4 • 4 - 5 • 6 - 8	• Knådning och rullning av deg • Tunna nudlar • Spaghetti, Fettuccine, Lasagne, Nudlar • Tunn fettuccine, Tortellini, Linguine

4 RENGÖRING & UNDERHÅLL

1. Före rengöring, dra ut kontakten ur uttaget och vänta tills enheten har svalnat.
2. Ta bort tillbehöret och låt det lufttorka i en timme, ta sedan bort torkad deg med en rengöringsborste. Om det är svårt att få bort den torkade degen kan du försöka klappa på tillbehöret med handen. Använd vid behov en tandpetare.
3. Polera tillbehöret med en mjuk, torr trasa.
4. Förvara tillbehöret på en torr plats i rumstemperatur.

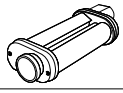
NOTERA:

- För att förhindra oavsiktlig aktivering, koppla ur nätsladden innan du installerar eller demonterar delar och före rengöring.
- Se till att enheten aldrig är nedsänkt i vatten.
- Du bör aldrig placera apparaten i diskmaskinen.
- För att säkerställa varaktig och effektiv prestanda, rengör enheten efter varje användning.
- Använd inte vassa, aggressiva eller slipande rengöringsmedel.
- Se till att alla delar är ordentligt torra innan du använder dem igen. Använd inte enheten om den är fuktig.
- Det rekommenderas att tvätta alla delar för hand. detta förlänger tillbehörens livslängd.

TÅL MASKINDISK

Blandarskål	Stänkskydd	Visp

INTE MASKINDISK

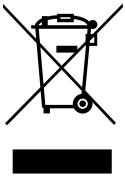
Blandarkrok	Degkrok	 Pastavals

5 FELSÖKNING

NOTERA: För att förhindra oavsiktlig aktivering, dra ur nätsladden innan du monterar eller demonterar delar och före felsökning..

PROBLEM	ORSAK	LÖSNINGSMETOD
Maskinen fungerar inte	• Blandarskålen är felaktigt placerad • Det termiska skyddet för motorn har aktiverats • Överhuset lutar uppåt	• Kontrollera nätsladden och se till att strömmen är på • Låt apparaten svalna i minst 10 minuter • Ställ lutningsreglaget på "0" och sänk det övre huset igen, återställ hastighetsreglaget till "0" och välj sedan en hastighet
Tillbehören skrapar mot skålen	• Blandarskålen är felaktigt placerad • Bilagan är felaktigt placerad	• Placera blandningsskålen korrekt i höljet • Placera fästet korrekt vid fästpunkten
Tillbehören vidrör inte botten på mixerskålen	För att förhindra repor, vidrör inte tillbehören botten på blandningsskålen	Detta är ett normalt fenomen
Enheten rör sig när den är på	• De halkfria fötterna sitter inte ordentligt fast • Enheten står inte på en stabil yta • Enheten är på den högsta inställningen	• Kontrollera att halkskyddsfötterna sitter ordentligt fast • Placera enheten på en stabil och stadig yta • Detta är ett normalt fenomen

6 MILJÖ



Vid slutet av sin livslängd får denna enhet inte slängas tillsammans med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en särskild insamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater. Symbolen på enheten, i bruksanvisningen och på förpackningen gör dig uppmärksam på detta. Materialen som används i enheten kan återvinnas. genom att återvinna begagnade hushållsapparater gör du ett viktigt bidrag till att skydda vår miljö. Fråga dina lokala myndigheter om insamlingsstället.

7 GARANTI

Tack för att du köpte vår produkt, som är gjord för att uppfylla höga kvalitetsstandarder. Tillverkarens garanti täcker produkten mot tillverkningsfel under en period av 2 år från inköpsdatum.